COCCIÓN AUXILIAR

BARBACOAS ESPECIALES DE AGUA A GAS pag. 238
BARBACOAS ESPECIALES DE AGUA CON ESPADAS GIRATORIAS A GAS pag. 240
BARBACOAS ESPECIALES DE CARBÓN VEGETAL pag. 242
ASADORES DE CARBÓN VEGETAL ROTATIVO pag. 243
ASADORES DE GAS CON QUEMADOR SUPERIOR pag. 244
BARBACOAS DE CARBÓN VOLCÁNICO FONDO 700 pag. 246
HORNILLOS A GAS pag. 247
COCINAS A GAS LÍNEA 600 pag. 248
COCINAS ELÉCTRICAS LÍNEA 600 pag. 249
COCINAS SERIE ESPECIAL 700 A GAS pag. 250
COCINAS SERIE ESPECIAL 700 ELÉCTRICAS pag. 251
COCINAS CHINAS A GAS pag. 252
COCINAS CHINAS A GAS CON CANAL DE RECUPERACIÓN DE AGUA pag. 253
COCINAS CHINAS A GAS CON CANAL DE RECUPERACIÓN DE AGUA Y GRIFO pag. 254
TEPPANYAKI A GAS pag. 255
FREIDORAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA pag. 257
FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES pag. 259
FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES DE MUEBLE LÍNEA 600 pag. 261
FREIDORAS A GAS PROFESIONALES SERIE 700 pag. 262
FREIDORAS DE GRAN RENDIMIENTO/EQUIPOS PARA CHURROS pag. 263
PLANCHAS ELÉCTRICAS pag. 264
PLANCHAS A GAS pag. 265
PLANCHAS A GAS DE CROMO DURO pag. 267
PLANCHAS A GAS CON FUEGO pag. 268
FRY-TOP ELÉCTRICOS SERIE SNACK pag. 269
FRY-TOP A GAS SERIE SNACK pag. 270
BARBACOA A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA SERIE SNACK pag. 271
CUECEPASTAS ELÉCTRICOS LÍNEA 600 pag. 272
GRILLS ELÉCTRICOS pag. 273
PLACAS DE COCCIÓN Y FRY-TOP VITROCERÁMICA pag. 274

GRILLS VITROCERÁMICA pag. 275
ASADORES DE POLLO VERTICALES A GAS pag. 276
ASADORES MULTIROTATIVOS DE POLLO A GAS pag. 277
ASADORES DE BALANCERAS A GAS Y ELÉCTRICOS pag. 278
ACCESORIOS PARA ASADORES Y VITRINAS CALEFACTORAS pag. 279
HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN Y VAPOR INSTANTÁNEO ELÉCTRICOS Y A GAS pag. 280
REGENERADORES DE TEMPERATURA pag. 282
ACCESORIOS DE HORNOS DE CONVECCIÓN Y VAPOR INSTANTÁNEO Y REGENERADORES pag. 283
HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA-PANADERÍA pag. 284
HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA pag. 285
FERMENTADORAS pag. 287
HORNOS CONVECCIÓN A GAS GN 2/3 pag. 288
HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES 1 MAGNETRÓN pag. 289
HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES DOBLE MAGNETRÓN pag. 290
PAELLEROS PROFESIONALES EN MUEBLE pag. 291
PAELLEROS PROFESIONALES DE SOBREMESA pag. 292
VITRINA EXPOSITORA CALIENTE DE TAPAS 1 PISO pag. 293
VITRINA EXPOSITORA CALIENTE DE TAPAS DOBLE PISO pag. 294
VITRINA CALIENTE BOLLERÍA pag. 295
PERRITOS CALIENTES pag. 296
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SERIE SNACK Y OLLAS CALIENTASOPAS pag. 297
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO CON CARRO SERIE SNACK pag. 298
CALIENTA PLATOS ELÉCTRICOS pag. 299
MESAS CALIENTES pag. 300
MANTENEDORES DE FRITOS ELÉCTRICOS pag. 301
PLANCHAS PARA CREPS pag. 302
TOSTADORES DE PAN pag. 303
SALAMANDRAS pag. 306
HORNOS MINI PIZZA pag. 307
HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS pag. 308
HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS XL pag. 309
HORNOS DE PIZZA A GAS pag. 310
AMASADORA A ESPIRAL PARA PIZZA pag. 311
LAMINADORA PARA PIZZA pag. 312
FORMADORA PARA PIZZA pag. 313

BARBACOAS ESPECIALES DE AGUA A GAS

Grelhaço
Inovação e Qualidade

GGSD 1C

GGSD 2C

GGSD 3C

GGSD 1C 850 / 400 / 800

GGSD 2C 850 / 700 / 800

GGSD 3C 850 / 1000 / 800

BARBACOAS ESPECIALES DE AGUA A GAS

MODELO	Nº CÁMARAS	SUPERFICIE DE PARRILLA ancho	fondo	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS PROPANO (G31)	NATURAL (G20)	PRECIO €
GGSD 1C	1	300	520	14,7	1,142 kg/h	1,554 m³/h	3.335
GGSD 2C	2	2x300	520	29,4	2,284 kg/h	3,108 m³/h	4.714
GGSD 3C	3	3x300	520	44,1	3,426 kg/h	4,662 m³/h	5.945

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
PARRILLA INOX. PERFIL REDONDO	145
PARRILLA INOX. PERFIL CUADRADO	175

características

- Barbacoas a gas simples con deflectores.
- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Asa rapidamente cualquier tipo de carne o pescado, evitando los humos nocivos para la salud y quemadores de alta potencia, para facilitar el asado de alimentos que necesitan de mucho calor evitando que se cuezan.
- Estas barbacoas consumen poco gas, ya que para la mayoría de los alimentos, basta ponerlo a potencia media o incluso mínima.
- Encendido por piezoeléctrico.
- Quemadores rectos y dobles con sistema protección antigrasa.
- Al empezar a trabajar se debe poner a funcionar 5 minutos a máxima potencia.
- La barbacoa debe contener siempre el agua suficiente para crear humedad y evitar humos.
- De serie se suministra con parrillas redondas (para carne y pescado). Bajo pedido se pueden suministrar parrillas cuadradas sólo para pescado. Dimensiones de cada parrilla 300x555 mm.

ASADORES ESPECIALES DE AGUA CON ESPADAS GIRATORIAS A GAS

Grelhaço
Inovação e Qualidade

EAG 24

EAG 28

ESPADA FINA

ESPADA GRUESA

ESPADA MEDIA

características

- Barbacoas a gas simples con deflectores.
- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Asa rapidamente cualquier tipo de carne o pescado, evitando los humos nocivos para la salud y quemadores de alta potencia, para facilitar el asado de alimentos que necesitan de mucho calor evitando que se cuezan.
- Estas barbacoas consumen poco gas, ya que para la mayoría de los alimentos, basta ponerlo a potencia media o incluso mínima.
- Encendido por piezoeléctrico.
- Quemadores rectos y dobles con sistema protección antigrasa.
- Al empezar a trabajar se debe poner a funcionar 5 minutos a máxima potencia.
- La barbacoa debe contener siempre el agua suficiente para evitar humos y humidificar los alimentos.
- Potencia de los motores de giro: 180 W.
- Consumo 1.570 A.
- Motorreductor monofásico. Trifásico: Consultar plazo de entrega.
- De serie espadas y parrilla estática inox. (indicar el modelo de espada).
- **CADA PARRILLA ROTATIVA SOPORTA HASTA 2 POLLOS DE 1 kg. DE PESO MÁXIMO CADA UNO**
- **CADA PARRILLA ESTÁTICA SOPORTA HASTA 3 POLLOS DE 1 kg. DE PESO MÁXIMO CADA UNO**

ASADORES ESPECIALES DE AGUA CON ESPADAS GIRATORIAS A GAS

Grelhaço
Inovação e Qualidade

SIMPLES

MODELO	Nº CÁMARAS	Nº ESPADAS	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS PROPANO (G31)	CONSUMO MÁXIMO GAS NATURAL (G20)	PRECIO €
EAG 12	1	2	14,7	1,142 kg/h	1,554 m³/h	6.148
EAG 24	2	4	29,4	2,284 kg/h	3,108 m³/h	8.195
EAG 36	3	6	44,1	3,426 kg/h	4,662 m³/h	10.046
EAG 48	4	8	58,8	4,568 kg/h	6,216 m³/h	11.838
EAG 510	5	10	73,5	5,710 kg/h	7,770 m³/h	13.668

PORTES PAGADOS

EAG 12 — 925 / 400 / 960

EAG 24 — 925 / 700 / 960

EAG 36 — 925 / 1000 / 960

EAG 48 — 925 / 1300 / 960

EAG510 — 925 / 1600 / 960

DOBLES

MODELO	Nº CÁMARAS	Nº ESPADAS	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS PROPANO (G31)	CONSUMO MÁXIMO GAS NATURAL (G20)	PRECIO €
EAG 14	1	4	14,7	1,142 kg/h	1,554 m³/h	6.747
EAG 28	2	8	29,4	2,284 kg/h	3,108 m³/h	9.633
EAG 312	3	12	44,1	3,426 kg/h	4,662 m³/h	11.715
EAG 416	4	16	58,8	4,568 kg/h	6,216 m³/h	14.139
EAG 520	5	20	73,5	5,710 kg/h	7,770 m³/h	16.469

PORTES PAGADOS

EAG 14 — 1055 / 400 / 960

EAG 28 — 1055 / 700 / 960

EAG 312 — 1055 / 1000 / 960

EAG 416 — 1055 / 1300 / 960

EAG 520 — 1055 / 1600 / 960

TRIPLES

MODELO	Nº CÁMARAS	Nº ESPADAS	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS PROPANO (G31)	CONSUMO MÁXIMO GAS NATURAL (G20)	PRECIO €
EAG 16	1	6	14,7	1,142 kg/h	1,554 m³/h	7.339
EAG 212	2	12	29,4	2,284 kg/h	3,108 m³/h	10.554
EAG 318	3	18	44,1	3,426 kg/h	4,662 m³/h	13.460
EAG 424	4	24	58,8	4,568 kg/h	6,216 m³/h	16.393
EAG 530	5	30	73,5	5,710 kg/h	7,770 m³/h	19.319

PORTES PAGADOS

EAG 16 — 1215 / 400 / 960

EAG 212 — 1215 / 700 / 960

EAG 318 — 1215 / 1000 / 960

EAG 424 — 1215 / 1300 / 960

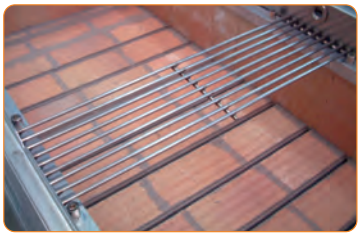
EAG 530 — 1215 / 1600 / 960

CE

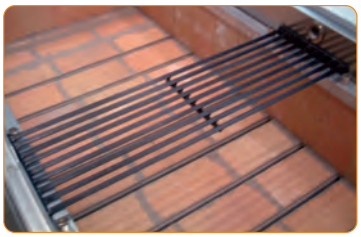
BARBACOAS DE CARBÓN VEGETAL

Grelhaço
Inovação e Qualidade

CAVE 600-125



PARRILLA ESTÁTICA EN ACERO INOX



PARRILLA ESTÁTICA HIERRO

PARRILLA ESTÁTICA INTERIOR*

RASTRO PARA CENIZA*

GANCHO PARA PARRILLAS*

* DE SERIE

SERIE 600

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	Nº CAJONES	Nº PARRILLAS	PRECIO €
CAVE 600-100	1000	600	900	2	4	2.138
CAVE 600-125	1250	600	900	2	5	2.476
CAVE 600-150	1500	600	900	4	6	2.747
CAVE 600-175	1750	600	900	4	7	2.982
CAVE 600-200	2000	600	900	4	8	3.256

IMPORTANTE: indicar si se desea para pollo o para carne y pescado. PORTES PAGADOS
Altura cámara de pollos: 240 mm.
Altura de cámaras de carne/pescados: 120 mm.

SERIE 800

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	Nº CAJONES	Nº PARRILLAS	PRECIO €
CAVE 800-100	1000	800	900	2	4	2.486
CAVE 800-125	1250	800	900	2	5	2.972
CAVE 800-150	1500	800	900	4	6	3.358
CAVE 800-175	1750	800	900	4	7	3.706
CAVE 800-200	2000	800	900	4	8	3.987

IMPORTANTE: indicar si se desea para pollo o para carne y pescado. PORTES PAGADOS
Altura cámara de pollos: 240 mm.
Altura de cámaras de carne/pescados: 120 mm.

características

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- La cámara de combustión está recubierta exteriormente con lana de roca e interiormente con ladrillos refractarios facilmente sustituibles.
- Sin ventilación.
- El fondo dispone de algunas ranuras por donde pasan las cenizas al correspondiente cajón.
- Todos los modelos disponen de ruedas.

ASADORES DE CARBÓN VEGETAL ROTATIVOS

CCVR-1650-S

Grelhaço
Inovação e Qualidade

LÍNEA SIMPLE

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	Nº PARRILLAS ROTATIVAS	Nº DE POLLOS	PRECIO €
CCVR-900-S	900	920	900	3	9	4.709
CCVR-1150-S	1150	920	900	4	12	5.284
CCVR-1400-S	1400	920	900	5	15	5.833
CCVR-1650-S	1650	920	900	6	18	6.439
CCVR-1900-S	1900	920	900	7	21	6.998
CCVR-2150-S	2150	920	900	8	24	7.539
CCVR-2400-S	2400	920	900	9	27	8.099
CCVR-2650-S	2650	920	900	10	30	8.659

PORTES PAGADOS

LÍNEA DOBLE

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	Nº PARRILLAS ROTATIVAS	Nº DE POLLOS	PRECIO €
CCVR-900-D	900	920	1120	5	15	7.002
CCVR-1150-D	1150	920	1120	7	21	7.869
CCVR-1400-D	1400	920	1120	9	27	8.737
CCVR-1650-D	1650	920	1120	11	33	9.604
CCVR-1900-D	1900	920	1120	13	39	10.454
CCVR-2150-D	2150	920	1120	15	45	11.285

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
Parrilla rotativa pollos abiertos	183
Espada de pollos	183
Espada de cochinillos	183
Parrilla rotativa patatas	230
Parrilla rotativa multiusos	183
Parrilla estática para carne y pescado	93
Parrilla estática para pollo	100

características

- Construidos en acero inoxidable.
- Cámara revestida en ladrillo refractario de alta densidad.
- Todos los modelos están equipados con una parrilla interior con perfiles de hierro, adecuada para asar chorizo, costillas, etc.
- Se suministran sin espadas ni parrillas rotativas ni estáticas.
- Fondo con ranura para que las cenizas evacúen en el cajón.
- Ladrillos aplicados para ser sustituibles fácilmente.
- Un motorreductor monofásico para los asadores simples. Dos para los asadores dobles.
- Voltaje: 220V/50Hz.
- Permiten asar al mismo tiempo diferentes tipos de alimentos, sin necesidad de manipular constantemente la parrilla, porque tienen una gran variedad de espadas y parrillas diferentes.
- Bajo pedido se pueden suministrar trifásicos: 380V/50Hz.
- Bajo pedido se pueden suministrar combinadas con parrillas estáticas.
- **LAS ESPADAS PARA POLLOS SOPORTAN HASTA 3 POLLOS DE 1 kg. DE PESO MÁXIMO CADA UNO.**
- **LAS ESPADAS PARA COCHINILLO SOPORTAN HASTA 10 Kg. DE PESO MÁXIMO.**

CE

ASADORES DE GAS CON QUEMADOR SUPERIOR

Grelhaço
Inovação e Qualidade

RODIZIO AG 29

ASADOR ROTATIVO A GAS MULTIUSOS AG 20-900

ESPADA DE POLLOS

ESPADA DE COCHINILLOS

PARRILLA ROTATIVA MULTIUSOS

PARRILLA ROTATIVA POLLOS

accesorios

DESCRIPCIÓN		PRECIO €
Espadas		34
Parrilla estática acero inox.		100
Parrilla estática hierro		93
Gancho para parrillas		45
Rastro para cenizas		51
Espada de pollos		183
Espada de cochinillos		183
Parrilla rotativa multiusos		183
Parrilla rotativa pollos		183
Parrilla estática interior	230x450	102
	250x630	102
Parrilla rotativa patatas		230

PARRILLA ROTATIVA PATATAS

ASADORES DE GAS CON QUEMADOR SUPERIOR

RODIZIOS DOBLES 740

MODELO	Nº QUEMADORES	Nº ESPADAS	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS PROPANO (G31)	CONSUMO MÁXIMO GAS NATURAL (G20)	PRECIO €
AG 13	5	13 (7+6)	17	1,275 kg/h	1,625 m³/h	12.299
AG 15	6	15 (8+7)	20,4	1,530 kg/h	1,950 m³/h	12.755
AG 17	7	17 (9+8)	23,8	1,785 kg/h	2,275 m³/h	13.211
AG 19	8	19 (10+9)	27,2	2,040 kg/h	2,600 m³/h	13.649
AG 21	9	21 (11+10)	30,6	2,295 kg/h	2,925 m³/h	14.106
AG 23	10	23 (12+11)	34	2,550 kg/h	3,250 m³/h	14.590

PORTES PAGADOS

RODIZIOS TRIPLES 740

MODELO	Nº QUEMADORES	Nº ESPADAS	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS PROPANO (G31)	CONSUMO MÁXIMO GAS NATURAL (G20)	PRECIO €
AGT 20	5	20 (7+6+7)	17	1,275 kg/h	1,625 m³/h	14.299
AGT 23	6	23 (8+7+8)	20,4	1,530 kg/h	1,950 m³/h	14.899
AGT 26	7	26 (9+8+9)	23,8	1,785 kg/h	2,275 m³/h	15.550
AGT 29	8	29 (10+9+10)	27,2	2,040 kg/h	2,600 m³/h	16.099
AGT 32	9	32 (11+10+11)	30,6	2,295 kg/h	2,925 m³/h	16.475
AGT 35	10	35 (12+11+12)	34	2,550 kg/h	3,250 m³/h	17.099

PORTES PAGADOS

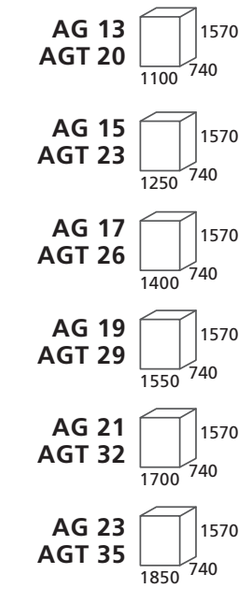
DOBLES 900 PARA POLLOS

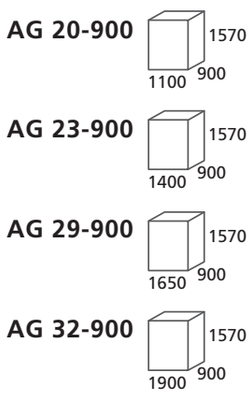
MODELO	Nº QUEMADORES	Nº PARRILLAS	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS PROPANO (G31)	CONSUMO MÁXIMO GAS NATURAL (G20)	PRECIO €
AG 20-900	3	5	22,5	1,590 kg/h	2,145 m³/h	12.310
AG 23-900	4	7	30	2,260 kg/h	2,860 m³/h	13.556
AG 29-900	5	9	37,5	2,650 kg/h	3,575 m³/h	14.812
AG 32-900	6	11	45	3,520 kg/h	4,020 m³/h	16.093

PORTES PAGADOS

Grelhaço
Inovação e Qualidade

RODIZIO





características

- Asador construido en acero inoxidable con un sistema de giro de las espadas simple y silencioso, y con muy poco mantenimiento
- Se trata de un aparato especialmente indicado para asar carnes y pollos de forma intensa y continua.
- Equipado con quemadores de calor radiante que permite la obtención de los mejores asados con poco consumo de gas.
- Movimiento de las espadas por motoreductor trifásico. Sobre pedido se suministra con motor monofásico.
- Potencia del motoreductor 180 W/1,570 amperios. (monofásico)
- Potencia motoreductor trifásico: 120 W consultar precios y plazos de entrega.
- Espadas de serie. (Indicar modelo).
- Se pueden combinar con accesorios opcionales.
- Nota: Para cambio de inyectores a otro tipo de gas consultar manual de instalación.
- **LAS ESPADAS PARA COCHINILLO SOPORTAN HASTA 5 Kg. DE PESO MÁXIMO.**

CE

BARBACOAS DE CARBÓN VOLCÁNICO FONDO 700

Grelhaço
Inovação e Qualidade

GPV 1G

GPV 2G

SGPV 1G

GPV 3G

GPV 4G

ALTURA 850

MODELO	PRESIÓN GAS (mbar) PROPANO (G31)	PRESIÓN GAS (mbar) NATURAL (G20)	QUEMADORES	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS PROPANO (G31)	CONSUMO MÁXIMO GAS NATURAL (G20)	PRECIO €
GPV 1G	37	20	1	11,2	0,87 kg/h	1,184 m³/h	1.385
GPV 2G	37	20	2	22,4	1,740 kg/h	2,368 m³/h	2.045
GPV 3G	37	20	3	33,6	2,61 kg/h	3,552 m³/h	2.719
GPV 4G	37	20	4	44,8	3,480 kg/h	4,736 m³/h	3.363

PORTES PAGADOS

ALTURA 400

MODELO	PRESIÓN GAS (mbar) PROPANO (G31)	PRESIÓN GAS (mbar) NATURAL (G20)	QUEMADORES	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS PROPANO (G31)	CONSUMO MÁXIMO GAS NATURAL (G20)	PRECIO €
SGPV 1G	37	20	1	11,2	0,87 kg/h	1,184 m³/h	1.204
SGPV 2G	37	20	2	22,4	1,740 kg/h	2,368 m³/h	1.751
SGPV 3G	37	20	3	33,6	2,61 kg/h	3,552 m³/h	2.313
SGPV 4G	37	20	4	44,8	3,480 kg/h	4,736 m³/h	2.859

PORTES PAGADOS

GPV 1G — 850 / 400 / 700

GPV 2G — 850 / 700 / 700

GPV 3G — 850 / 1000 / 700

GPV 4G — 850 / 1300 / 700

SGPV 1G — 400 / 400 / 700

SGPV 2G — 400 / 700 / 700

SGPV 3G — 400 / 1000 / 700

SGPV 4G — 400 / 1300 / 700

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
CARBÓN VOLCÁNICO 3,5 kg	45

características

- Barbacoas a gas construidas totalmente en acero inoxidable.
- Parrillas superiores modulares (una por quemador) fáciles de desmontar.
- Seguridad por termopar.
- Encendido piezoeléctrico.
- Estas barbacoas pueden ser utilizadas como asadores a vapor (con agua).
  Consultar manual de instalación.

HG-1

HG-2

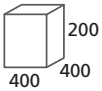
MODELO	POTENCIA (Kw)	CONSUMO GAS PROPANO	CONSUMO GAS NATURAL	PRECIO €
HG-1	1x2,5	195 g/h	0,260 m³/h	**242**
HG-2	2x2,5	347 g/h	0,460 m³/h	**349**

PORTES PAGADOS

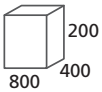
características

- Fabricadas en acero inoxidable AISI 304 con sistema de seguridad con termopar y termoválvula.
- Encendido manual.
- Parrilla en hierro.
- Patas regulables en altura.
- Bandeja recogegrasas en acero inoxidable AISI 304.
- Preparadas para gas propano (GPL) y gas natural (con kit de conversión incluido).

HG-1



HG-2



CE

COCINAS A GAS
LÍNEA 600

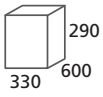
CG-2F

CG-4F

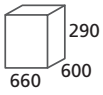
MODELO	NÚMERO QUEMADORES	POTENCIA (Kw) QUEMADORES	POTENCIA (Kw) TOTAL	POTENCIA TOTAL (KCal/H)	PESO (Kg)	PRECIO €
CG-2F	2	1x3+1x3,6	6,6	5695	10,5	**538**
CG-4F	4	2x3+2x3,6	13,2	11391	21	**901**

PORTES PAGADOS

CG-2F



CG-4F



características

- Construidas en acero inoxidable.
- Quemadores en aluminio de 120 y 90 mm. de diámetro y esparcellamas esmaltados en negro.
- Válvula termopar de seguridad.
- Cubeta recogegrasas en acero.
- Parrilla superior en acero de gran robustez.
- Encendido piezo eléctrico
- Chimenea de 160 mm. de alto en acero inoxidable.
- Patas en plástico.

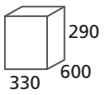
CE-2F

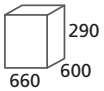
CE-4F

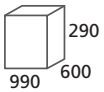
CE-6F

MODELO	NÚMERO PLACAS	POTENCIA (Kw)	PESO (Kg)	PRECIO €
CE-2F	2	4	12	**416**
CE-4F	4	8	25	**669**
CE-6F	6	12	37	**1.015**

PORTES PAGADOS

CE-2F 

CE-4F 

CE-6F 

características

- Construidas en acero inoxidable.
- Placas circulares de alta calidad con protección térmica interna.
- Calentamiento mediante resistencia de hierro.
- Dos placas circulares de 180 mm. de diámetro.
- Potencia de placa 1,5 Kw.
- Chimenea de 160 mm. de alto en acero inoxidable.
- 6 niveles de control.
- Patas en plástico.
- Voltaje 400V III 50Hz.

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
Placa circular	**42**

CE

COCINAS SERIE ESPECIAL 700
COCINAS A GAS

CE 874

CE 874 GG

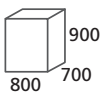
CE 1276

CE 1276 GG

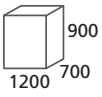
MODELO	NÚMERO DE FUEGOS (Kw)	POTENCIA HORNO (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kw)	HORNO	POTENCIA GRILL (Kw)	PRECIO €
CE 874	3x6 + 1x3,5	-	21,5	NO	NO	1.795
CE 874 GG	3x6 + 1x3,5	4	25,5	SI	4	2.469
CE 1276	4x6 + 2x3,5	-	31	NO	NO	2.180
CE 1276 GG	4x6 + 2x3,5	4	35	SI	4	2.998

PORTES PAGADOS

CE 874
CE 874 GG



CE 1276
CE 1276 GG



DETALLE GRILL DE HORNO

DETALLE QUEMADOR

características

- Construidas en acero inoxidable.
- Interior del horno en acero inoxidable.
- Capacidad del horno: 4 GN 1/1.
- De serie se suministra con una parrilla GN 1/1 (horno).
- Quemador y esparcellamas en hierro fundido.
- De serie se suministra para gas natural. Contiene dotación de inyectores para cambiar a gas propano/butano.
- Parrilla del quemador en hierro fundido.
- Encendido manual.
- Grill a gas. No se puede utilizar simultáneamente con el horno.

COCINAS SERIE ESPECIAL 700
COCINAS ELÉCTRICAS

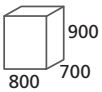
CE 874 FP

CE 1276 FP

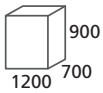
MODELO	NÚMERO DE PLACAS (Kw)	POTENCIA HORNO (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kw)	HORNO	PRECIO €
CE 874 FP	4x2,6	3	13,4	SI	**2.169**
CE 1276 FP	6x2,6	3	18,6	SI	**2.698**

PORTES PAGADOS

CE 874 FP



CE 1276 FP



características

- Construidas en acero inoxidable, AISI 304.
- Interior del horno en acero inoxidable.
- Capacidad del horno: 4 GN 1/1.
- De serie se suministra con una parrilla GN 1/1 (horno).
- Placas circulares de 220 mm de diámetro (E.G.O.).
- Horno eléctrico ventilado.
- Voltaje 400V 3N 50/60Hz
- Estructura portabandejas desmontable.
- Patas regulables en altura en acero inoxidable.

CE

COCINAS CHINAS

CHC-1000-2SM

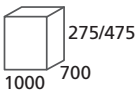
CHC-1000-2M

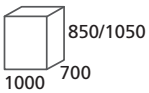
CHC-1500-3SM

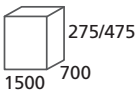
CHC-1500-3M

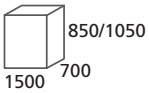
MODELO	Nº QUEMADORES (Kw)	POTENCIA (Kw)	PRECIO €
CHC-1000-2SM	2x9,5	19	2.453
CHC-1000-2M	2x9,5	19	2.891
CHC-1500-3SM	3x9,5	28,5	3.292
CHC-1500-3M	3x9,5	28,5	4.037

PORTES PAGADOS

CHC-1000-2SM 

CHC-1000-2M 

CHC-1500-3SM 

CHC-1500-3M 

características

- Encimera de acero inoxidable AISI 304 18/10 de 2,5 mm. de espesor reforzada con barras soldadas.
- Quemadores atmosféricos de 9,5 Kw cada uno.
- Peto de acero inoxidable de 200 mm.
- Modelos de mueble: abiertos con entrepaño y cerrada por tres lados.
- Bandeja recogegrasas extraíble.
- Patas regulables en altura.
- Bajo pedido se pueden suministrar quemadores de 14 Kw y 21 Kw atmosféricos **sin incremento de precio.** Quemadores infrarrojos de 23 Kw. (Consultar precios y plazo de entrega).

COCINAS CHINAS CON CANAL DE RECUPERACIÓN DE AGUA

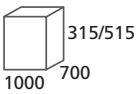
CASTA professional cooking equipment

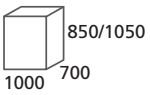
CHC-1500-3SMC

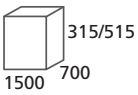
CHC-1500-3MC

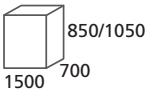
MODELO	Nº QUEMADORES (Kw)	POTENCIA (Kw)	PRECIO €
CHC-1000-2SMC	2x9,5	19	2.723
CHC-1000-2MC	2x9,5	19	3.115
CHC-1500-3SMC	3x9,5	28,5	3.697
CHC-1500-3MC	3x9,5	28,5	4.446

PORTES PAGADOS

CHC-1000-2SMC 

CHC-1000-2MC 

CHC-1500-3SMC 

CHC-1500-3MC 

características

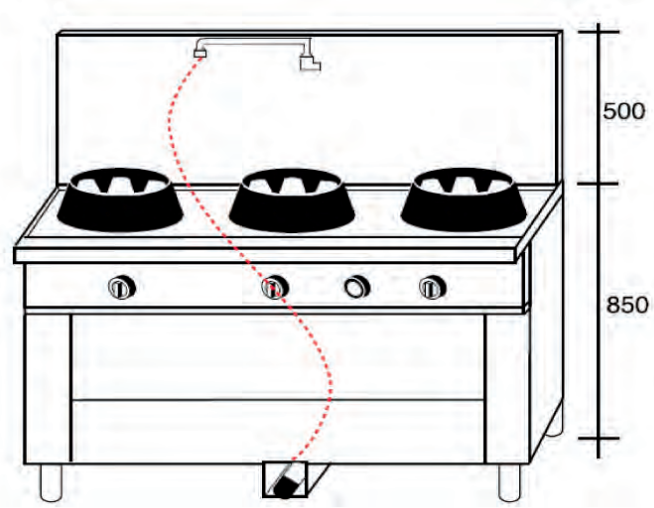
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 18/10 de 2,5 mm. de espesor reforzada con barras soldadas.
- Quemadores atmosféricos de 9,5 Kw cada uno.
- Peto de acero inoxidable de 200 mm.
- **Canal de recuperación de agua posterior con desagüe y rebosadero.**
- **No incorpora hilera de chorros de agua.**
- Modelos de mueble: abiertos con entrepaño y cerrada por tres lados.
- Bandeja recogegrasas extraíble.
- Patas regulables en altura.
- Bajo pedido se pueden suministrar quemadores de 14 Kw y 21 Kw atmosféricos **sin incremento de precio.** Quemadores infrarrojos de 23 Kw. (Consultar precios y plazo de entrega).

CE

COCINAS CHINAS CON CANAL DE RECUPERACIÓN DE AGUA Y GRIFO

CASTA professional cooking equipment

CHC-1500-3SMCG



CHC-1500-3MCG

MODELO	Nº QUEMADORES (Kw)	POTENCIA (Kw)	ACCIONADOR DEL GRIFO	PRECIO €
CHC-1000-2SMCG	2x9,5	19	FRONTAL	3.698
CHC-1000-2MCG	2x9,5	19	PEDAL	4.368
CHC-1500-3SMCG	3x9,5	28,5	FRONTAL	5.032
CHC-1500-3MCG	3x9,5	28,5	PEDAL	6.010

PORTES PAGADOS

CHC-1000-2SMCG 315/815 1000 700

CHC-1000-2MCG 850/1350 1000 700

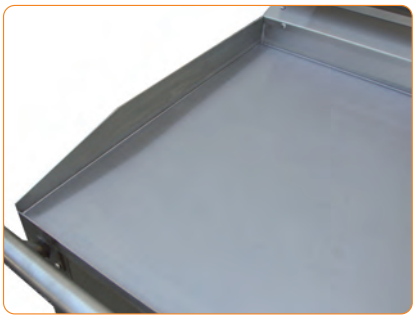
CHC-1500-3SMCG 315/815 1500 700

CHC-1500-3MCG 850/1350 1500 700

características

- Encimera de acero inoxidable AISI 304 18/10 de 2,5 mm. de espesor reforzada con barras soldadas.
- Quemadores atmosféricos de 9,5 Kw cada uno.
- Peto de acero reforzado de 500 mm.
- **Canal de recuperación de agua posterior con desagüe y rebosadero.**
- **Con hilera de chorros de agua delantero y 1 grifo de agua en el peto con mando frontal.**
- Modelos de mueble: abiertos con entrepaño y cerrada por tres lados.
- Bandeja recogegrasas extraíble.
- Patas regulables en altura.
- Bajo pedido se pueden suministrar quemadores de 14 Kw y 21 Kw atmosféricos **sin incremento de precio.** Quemadores infrarrojos de 23 Kw. (Consultar precios y plazo de entrega).

TEPPANYAKI A GAS



DETALLE OPCIONAL, TEPPANYAKI
SIN CANAL RECOGEGRASA
Y CON PETO PERIMETRAL.
SIN INCREMENTO DE PRECIO.

MODELO	Nº QUEMADORES 5,8 Kw	POTENCIA (Kw)	PRECIO €
TEP3B/120G	3	17,4	6.326
TEP3B/140G	3	17,4	6.487
TEP4B/160G	4	23,2	7.120
TEP4B/180G	4	23,2	7.342
TEP3/120G	3	17,4	6.962
TEP3/140G	3	17,4	7.098
TEP4/160G	4	23,2	7.737
TEP4/180G	4	23,2	7.956

PORTES PAGADOS

TEP3B/120G 390 720 1200

TEP3B/140G 390 720 1400

TEP4B/160G 390 720 1600

TEP4B/180G 390 720 1800

TEP3/120G 850 720 1200

TEP3/140G 850 720 1400

TEP4/160G 850 720 1600

TEP4/180G 850 720 1800

características

- Estructura realizada por completo de acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Plancha de cocción de cromo duro con acabado brillante con grosor de 12 mm.
- Ranura perimetral con orificio de eliminación de los residuos de la cocción y cajón para su recogida.
- Modelos de gas con quemadores de alto rendimiento de 5,8 Kw de potencia cada uno, termostato de seguridad, termopar, encendido piezoeléctrico, conducto posterior de evacuación de humos.
- Modelos de mueble, sobre base abierta o con armarios, con forma rectangular o redonda.
- Patas regulables de acero inoxidable.
- **Solicitar para qué gas desea que la cocina venga instalada.**
- **Modelos eléctricos consultar precios y plazos de entrega.**

FREIDORAS

rävemah

FREIDORAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA

FREC-4

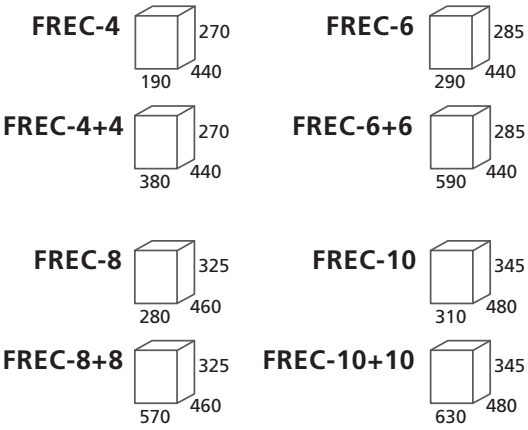
FREC-6

FREC-8

FREC-8+8

MODELO	CESTA (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (V)	PRECIO €
FREC-4 sin grifo	135	220	105	4	2	230/1	162
FREC-4+4 sin grifo	135	220	105	4x2	2x2	230/1	307
FREC-6 sin grifo	200	220	105	6	3	230/1	192
FREC-6+6 sin grifo	200	220	105	6x2	3x2	230/1	343
FREC-8 con grifo	220	220	105	8	3,25	230/1	224
FREC-8+8 con grifo	220	220	105	8x2	3,25x2	230/1	415
FREC-10 con grifo	210	220	125	10	3,5	230/1	243
FREC-10+10 con grifo	210	220	125	10x2	3,5x2	230/1	435

PORTES PAGADOS



características

- Carrocería y cuba en acero inox 18/10.
- Termostato de trabajo 190º.
- Termostato de seguridad 210º.
- Piloto luminoso de temperatura.
- Cesta con gancho de goteo.
- Modelos FREC-10 y FREC-10+10, dotados de contactor.

FREIDORAS ELÉCTRICAS Y SOPORTES

FREP-7

FREP-7+7

FREP-10

FREP-10
CON SOPORTE

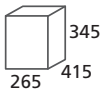
FREP-10+10

FREP-10+10
CON SOPORTE

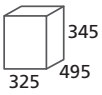
MODELO	CESTA (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (V/Hz)	PRECIO €
FREP-7	211	221	110	7	3,5	230/50	326
FREP-7+7	211	221	110	7+7	2x3,5	230/50	597
FREP-10M	253	273	110	10	4	230/50	455
FREP-10+10M	253	273	110	10+10	2x4	230/50	861
FREP-10T	253	273	110	10	7,5	400/50	498
FREP-10+10T	253	273	110	10+10	2x7,5	400/50	940

PORTES PAGADOS

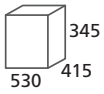
FREP-7



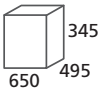
FREP-10M
FREP-10T



FREP-7+7



FREP-10+10M
FREP-10+10T



características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Grifo de vaciado de la cuba.
- Temperatura máxima 195ºC.
- Cabezal desmontable.
- Termostato de temperatura cerámico.
- Termostato de seguridad.
- Dotadas de contactor.

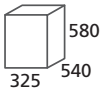
SOPORTES RECOGE ACEITES

- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Patas regulables en altura hasta 150 mm.
- Recipiente recoge aceites incluidos.

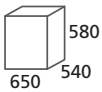
soportes recoge aceites de freidoras

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
SOP-S 10L	286
SOP-D 10+10L	420

SOP-S 10L



SOP-D 10+10L



FES-8LG TRI

FES-8+8LG TRI

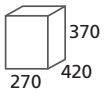
FES-10LG TRI

FES-10LG/2 TRI

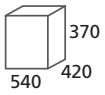
FES-10+10LG TRI

MODELO	CESTA (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD (L)	POTENCIA (Kw)	TENSION (V)	PESO (Kg)	PRECIO €
FES-8LG TRI	210	235	100	7/8	6	400V III 50Hz	8	499
FES-8LG MONO	210	235	100	7/8	6	230V/50Hz	8	519
FES-8+8LG TRI	210	235	100	2x 7/8	2x6	400V III 50Hz	15,5	931
FES-10LG TRI	300	240	120	10/11	8,1	400V III 50Hz	11,5	562
FES-10LG/2 TRI	2x 130	235	100	10/11	8,1	400V III 50Hz	11,5	586
FES-10+10LG TRI	300	240	120	2x 10/11	2x8,1	400V III 50Hz	22	1.051

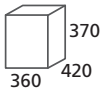
PORTES PAGADOS



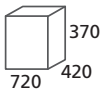
FES-8L TRI
FES-8L MONO



FES-8+8LG TRI



FES-10LG TRI
FES-10LG/2 TRI



FES-10+10LG TRI

características

- Construidas en acero inoxidable.
- Dotadas de zona fría de 25 mm.
- Grifo de vaciado de la cuba.
- Resistencias en acero inoxidable.
- Termostatos cerámicos de seguridad y trabajo.
- Dotadas de contactor.
- Temperatura de trabajo 50º-190ºC.
- Robusto grifo de vaciado de 3/4".
- Modelo FES-10LG/2 TRI dotada de dos cestas.

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
CESTA 210x235x100	35
CESTA 300x240x120	50
CESTA 130x235x100	38

FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES

OPCIONAL

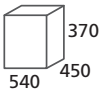
FES-16LG TRI

FES-30LG TRI

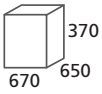
FES-30MLG TRI

MODELO	CESTA (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD (L)	POTENCIA (Kw)	TENSION (V)	PESO (Kg)	PRECIO €
FES-16LG TRI	455	245	80	16	9	400V III 50Hz	14	**795**
FES-30LG TRI	570	440	80	30	15	400V III 50Hz	21	**1.199**
FES-30M LG TRI	570	440	80	30	15	400V III 50Hz	30	**1.717**

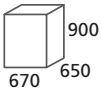
PORTES PAGADOS



FES-16LG TRI



FES-30LG TRI



FES-30M LG TRI

características

- Construidas en acero inoxidable.
- Dotadas de zona fría de 25 mm.
- Grifo de vaciado de la cuba.
- Resistencias en acero inoxidable.
- Termostatos cerámicos de seguridad y trabajo.
- Dotadas de contactor.
- Temperatura de trabajo 50º-190ºC.
- Robusto grifo de vaciado de 3/4".
- Modelo FES-30M LG con mueble de apoyo sin puertas, con contenedor para aceite y filtro.

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
CESTA 455x245x80	**85**
CESTA 570x440x80	**99**
ESTANTE CESTA FES-16	**90**
ESTANTE CESTA FES-30 y FES-30M	**114**
PUERTA DERECHA BASE FES-30M	**103**
PUERTA IZQUIERDA BASE FES-30M	**103**

FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES
MUEBLE LÍNEA 600

FEM-8L TRI

FEM-8+8L TRI

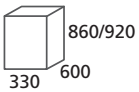
FEM-13L TRI

FEM-13+13L TRI

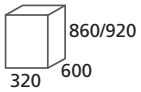
MODELO	CESTA (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD CUBA (L)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE	PESO	PRECIO €
FEM-8L TRI	210	235	100	8	6	400V III 50Hz	22	**1.141**
FEM-8L MONO	210	235	100	8	6	230V/50Hz	22	**1.161**
FEM-8+8L TRI	210	235	100	8+8	2x6	400V III 50Hz	42	**1.949**
FEM-13L TRI	210	300	120	13	9,9	400V III 50Hz	50	**1.206**
FEM-13+13L TRI	210	300	120	13+13	2x9,9	400V III 50Hz	65	**2.080**

PORTES PAGADOS

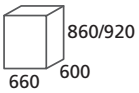
FEM-8L TRI
FEM-8L MONO



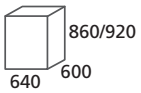
FEM-13L TRI



FEM-8+8L TRI



FEM-13+13L TRI



características

- Construidas en acero inoxidable.
- Grifo vaciado de 3/4" (los modelos de 2 cubas disponen de 2 grifos de vaciado).
- Cestas de gran robustez.
- Zona Fría de 25 mm.
- Termostatos cerámicos de seguridad y trabajo.
- Temperatura de trabajo de 50-190ºC.
- Modelos FEM-13L TRI (bajo pedido se pueden suministrar con 2 cestas de 100x300x120 mm.)
- Modelos FEM-13+13L TRI (bajo pedido se pueden suministrar con 4 cestas de 100x300x120 mm.)
- Patas en acero inoxidable regulables en altura +/- 6 cm.
- Dotadas de contactor.

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
CESTA 210x235x100	**35**
CESTA 210x300x120	**55**
CESTA 100x300x120	**50**

FREIDORAS A GAS PROFESIONALES SERIE 700

T7/FRG1V35

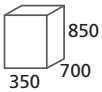
T7/FRG2V35

DETALLE CUBA EMBUTIDA

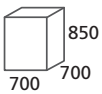
MODELO	NÚMERO CUBAS	LITROS CUBA	MEDIDAS CESTA mm	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal/h)	PRECIO €
T7/FRG1V35	1	15	320x250x130	12	10368	2.465
T7/FRG2V35	2	15+15	2x(320x250x130)	24	20736	3.985

PORTES PAGADOS

T7/FRG1V35



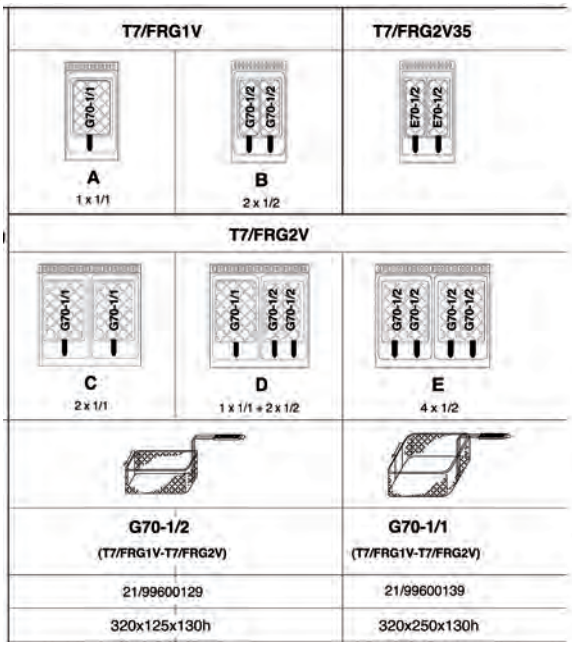
T7/FRG2V35



características

- Estructura totalmente fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 (scotch brite).
- Encimera redondeada en acero inoxidable con zona de expasión de espuma de 22 mm. de profundidad, con salida de vahos con rejilla esmaltada brillante negra, resistente a los ácidos.
- Cubas de 15 l. de capacidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 con zona fría bajo los quemadores donde se depositan los residuos de cocción sin carbonizarse que facilita una mayor duración del aceite.
- Quemadores tubulares potentes de acero fuera de la cuba, rapidez de intervención para evitar que baje la temperatura cuando se pone el producto en la cuba.
- Temperatura regulable por termostato hasta 190ºC.
- Grifos de vaciado de aceite.
- Cestas de alambre cromado y mango atérmico.
- Tapas para cubas en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Soporte para cestas.
- Cuba recoge-aceite con filtro en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Mangos y manillas atérmicas.
- Patas regulables en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- **CE/IMQ certificación.**

ESQUEMA CESTAS



66 EUROS

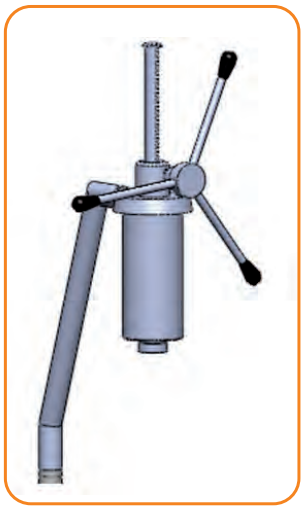
78 EUROS

FREIDORAS DE GRAN RENDIMIENTO/EQUIPOS PARA CHURROS

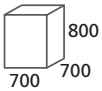
ACCESORIOS NO INCLUIDOS

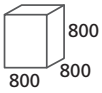
CHG-700

DOSIFICADOR DE JERINGA DE 1 Kg.



DOSIFICADOR DE RUEDA DE 2 Kg. CON SOPORTE

CHG-700 

CHG-800 

CESTA

MODELO	CAPACIDAD (L)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)	PESO (Kg)	PRECIO €
CHG-700	25	32	27648	38	3.166
CHG-800	30	32	27648	40	3.250

PORTES PAGADOS

características

- Construida en acero inoxidable.
- Cuba en acero inoxidable de 60/69 cm. de diámetro y 17 cm. de profundidad.
- Chimenea rectangular de salida de gases con protección.
- Cámara de combustión con aislamiento con lana de roca y cemento refractario.
- Grifo de descarga de aceite en acero inoxidable con válvula de esfera de 1".
- Equipado con 4 ruedas 2 de ellas con freno.
- Termostato digital de control y monitorización de la temperatura.
- Termostato de seguridad a 230ºC.
- Válvula automática de seguridad y regulación de la llama piloto.
- Quemador de potencia ajustable entre 16 y 32 Kw.
- Equipado con válvulas de gas de doble corte para mayor seguridad.
- Interruptor ON/OFF.
- Dos puertas para un fácil acceso al interior de la máquina y su limpieza.

Antes de iniciar cualquier fritura el aceite debe llegar a 180ºC. Aconsejamos la lectura de la previsión de temperaturas a la que el aceite debe llegar conforme al siguiente cuadro:

PREVISIÓN DE TEMPERATURA A LA QUE EL ACEITE DEBE LLEGAR

CANT. DE ACEITE	TIEMPO DE CALENTAMIENTO	TEMP. ALCANZADA
18/22 Litros*	10 Minutos	100ºC
18/22 Litros*	15 Minutos	180ºC
18/22 Litros*	17 Minutos	200ºC

* 18 litros en modelo CHG-700 y 22 litros en modelo CHG-800

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
DOSIFICADORA DE CHURROS DE RUEDA DE 2 Kg.	825
SOPORTE PARA DOSIFICADORA	195
DOSIFICADORA DE CHURROS TIPO JERINGA DE 1 Kg.	417
CESTA PARA CHG-700	245
CESTA PARA CHG-800	256
TAPA PARA CHG-700	78
TAPA PARA CHG-800	89

EN EL PRECIO DE LA DOSIFICADORA DE RUEDA ESTÁ INCLUIDO EL SOPORTE

PLANCHAS ELÉCTRICAS

PE-400

PE-600

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PRECIO €
PE-400	365x240	1,8	12	334
PE-600	570x240	2,4	27	396

PORTES PAGADOS

PE-400

PE-600

características

- Plancha eléctrica construida en acero inoxidable.
- Plancha de hierro fundido soldada a mano.
- Temperatura de trabajo 0º-300ºC.
- Bandeja recoge desperdicios delantera.
- Voltaje 230V/50Hz

GC400

PGC600

PGC800

PGC400 210/240 420 457

PGC600 210/240 620 457

PGC800 210/240 820 457

PGC1000 210/240 1020 457

MODELO	DIMENSIONES PLACA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA (Kcal/H)	NÚMERO QUEMADORES	GRIFOS	PRECIO €
PGC400	400x400	3,2	2765	1	1	**323**
PGC600	600x400	6,4	5530	2	2	**385**
PGC800	800x400	9,6	8294	3	2	**499**
PGC1000	1000x400	9,6	8294	3	3	**581**

PORTES PAGADOS

características

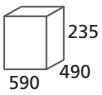
- Mueble de acero inoxidable con aristas redondeadas, para facilitar su limpieza.
- Placa monoblock de acero de 6 mm. de espesor con peto de 36 mm. y difusor en la parte frontal.
- Placa con acabado satinado y con barniz alimenticio a prueba de oxidación mientras dure su exposición.
- Bandeja recogegrasa de acero inoxidable de gran capacidad, con aristas redondeadas y fácil extracción.
- Quemadores de gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- Mandos de bakelita de gran capacidad con marcador de máximo/mínimo.
- Panel frontal extraíble para facilitar las labores de mantenimiento.
- Patas regulables en altura.
- Sistema que facilita el cambio de inyectores.
- Preparada para toma de gas izquierda o derecha.
- Preparada para gas butano, incluye inyectores para gas natural.
- Con encendido piezoeléctrico.

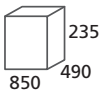
PLANCHAS A GAS

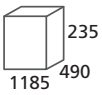
PLG-600

PLG-800

PLG-1200

PLG-600 

PLG-800 

PLG-1200 

MODELO	DIMENSIONES PLACA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA (Kcal/H)	NÚMERO QUEMADORES	ENCENDIDO PIEZOELÉCTRICO	PESO (Kg)	PRECIO €
PLG-600	565x400	4,7	4061	2	2	19	**424**
PLG-800	825x400	7	6048	3	3	26	**571**
PLG-1200	1165x400	9,4	8122	4	4	36	**747**

PORTES PAGADOS

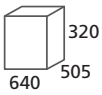
características

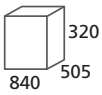
- Planchas a gas construidas en acero inoxidable.
- Placa lisa en acero laminado alimentario de 6 mm. de espesor.
- Quemadores tubulares en aleación de titanio (garantía 2 años).
- Encendido piezoeléctrico.
- De serie se suministran para gas butano (incorporan dotación para conversión a gas natural.

PLANCHAS A GAS
CROMO DURO

PLGT-600 CD

PLGT-800 CD

PLGT-600 CD 

PLGT-800 CD 

MODELO	DIMENSIONES PLACA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA (Kcal/H)	NÚMERO QUEMADORES	ENCENDIDO PIEZOELÉCTRICO	PESO (Kg)	PRECIO €
PLGT-600 CD	600x400	6	5184	2	2	40	**993**
PLGT-800 CD	800x400	9	7776	3	3	52	**1.288**

PORTES PAGADOS

características

- Planchas a gas construidas en acero inoxidable.
- Placa de cromo duro (50 micras) de 15 mm. de espesor.
- Encendido piezoeléctrico.
- De serie se suministran para gas butano (incorporan dotación para conversión a gas natural.
- Quemadores tubulares en aleación de titanio.
- Válvula termostática.

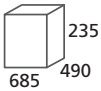
CE

PLANCHAS A GAS CON FUEGO

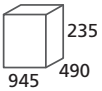
PLG-600/1

PLG-800/1

PLG-600/1



PLG-800/1



MODELO	DIMENSIONES PLACA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA (Kcal/H)	NÚMERO QUEMADORES	NÚMERO DE FUEGOS	ENCENDIDO PIEZOELÉCTRICO	PESO	PRECIO €
PLG-600/1	305x400	2,35+3,2	4795	1	1	2	16,5	**452**
PLG-800/1	565x400	4,7+3,2	6826	2	1	3	24,5	**570**

PORTES PAGADOS

características

- Planchas a gas construidas en acero inoxidable.
- Placa en acero laminado alimentario de 6 mm. de espesor.
- Quemadores tubulares en aleación de titanio (garantía 2 años).
- Encendido piezoeléctrico.
- Quemador y parrilla de cocina en hierro fundido niquelado.
- Superficie de trabajo del fuego en acero inoxidable AISI 304.
- De serie se suministran para gas butano (incorporan dotación para conversión a gas natural.

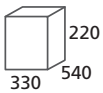
FRY TOP ELÉCTRICOS
SERIE SNACK

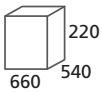
FEL-1

FEL-2

MODELO	DIMENSIONES PLACA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE	PESO	PRECIO €
FEL-1	320x480	3	230V/50Hz	22	334
FEL-2	650x480	6	400V III 50Hz	44	549

PORTES PAGADOS

FEL-1 

FEL-2 

características

- Construidas en acero inoxidable.
- Placa lisa en acero especial fundido de 10 mm. de espesor.
- Placa con cantos redondeados para mayor higiene y limpieza soldada a mano.
- Rasqueta plancha (incluida en el precio).
- Temperatura de trabajo de 50º-300ºC.
- Resistencias blindadas.
- Patas en plástico.

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
RASQUETA PLANCHA	10

FRY TOP A GAS SERIE SNACK

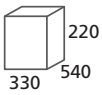
FGL-1

FGL-2

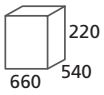
MODELO	DIMENSIONES PLACA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA (Kcal/H)	PESO	PRECIO €
FGL-1	320x480	4	3476	22	**444**
FGL-2	650x480	8	6952	44	**829**

PORTES PAGADOS

FGL-1



FGL-2



características

- Construidas en acero inoxidable.
- Placa lisa en acero fundido de 10 mm. de espesor.
- Placa con cantos redondeados para mayor higiene y limpieza soldada a mano.
- Rasqueta plancha (incluida en el precio).
- Válvula seguridad con termopar.
- Quemador tubular en acero cromado.
- Encendido piezo-eléctrico.
- Patas en plástico.

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
RASQUETA PLANCHA	**10**

BARBACOA A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA
SERIE SNACK

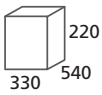
BG-1

BG-2

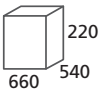
MODELO	DIMENSIONES PARRILLA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA (KCal/H) TOTAL	PESO	PRECIO €
BG-1	312x483	6,5	5648	24	660
BG-2	2x (312x483)	13	11296	49	1.130

PORTES PAGADOS

BG-1



BG-2



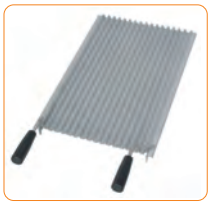
características

- Construidas en acero inoxidable.
- Parrillas construidas en acero inoxidable.
- Válvula de seguridad
- Encendido piezo eléctrico
- De serie se suministran con 5 kgs. de piedra volcánica.
- Dos posiciones de ajuste de las parrillas.
- De serie se suministra con parrilla para carne.
- Bajo pedido se pueden suministrar con parrilla para pescado (al mismo precio).
- Patas en plástico.

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
PARRILLA DE CARNE	95
PARRILLA DE PESCADO	95
BOLSA DE 3,5 Kg. PIEDRA VOLCÁNICA	45

PARRILA DE PESCADO



PARRILA DE CARNE

CUECEPASTAS ELÉCTRICOS LÍNEA 600

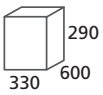
CPE-1

CPE-2

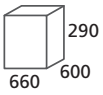
MODELO	CAPACIDAD CUBA (L)	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PRECIO €
CPE-1	8	GN 1/2 200	3	8	771
CPE-2	8+8	2 (GN 1/2 200)	6	15	1.113

PORTES PAGADOS

CPE-1



CPE-2



CCP-1

CCP-2

CCP-4

características

- Construidas en acero inoxidable.
- Cuba embutida con elementos de calefacción internos.
- Grifo vaciado de 3/4"
- Temperatura de trabajo de 30º-110ºC.
- Termostato de seguridad a 130ºC.
- Chimenea de 160 mm. de alto en acero inoxidable.
- Patas en plástico.

DOTACIÓN DE SERIE A ELEGIR ENTRE

- 4 cestas de 138x100x135 mm.
- 2 cestas de 280x100x135 mm.
- 1 cesta de 280x200x135 mm.

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
CCP-1	100
CCP-2	175
CCP-4	255

PRECIO DE COMBINACIÓN COMPLETA

GRILLS ELÉCTRICOS

GRSL

GRSR

GRML

GRMR

GRDL

GRDR

GRDM

MODELO	TIPO DE SUPERFICIE INFERIOR	DIMENSIONES PLACAS (mm)	TAMAÑO	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN	PESO (Kg)	PRECIO €
GRSL	lisa	260x240	simple	3	230V/50Hz	15	434
GRSR	ondulada	260x240	simple	3	230V/50Hz	15	448
GRML	lisa	365x240	media	3	230V/50Hz	20	525
GRMR	ondulada	365x240	media	3	230V/50Hz	20	548
GRDL	lisa	570x240	doble	6	400V III 50Hz	30	734
GRDR	ondulada	570x240	doble	6	400V III 50Hz	30	765
GRDM	mixta	570x240	doble	6	400V III 50Hz	30	747

PORTES PAGADOS

características

- Grills eléctricos con carrocería en acero inoxidable.
- Temperatura de trabajo de 0º-300ºC.
- En todos los modelos la placa superior es ondulada.
- Interruptor de puesta en marcha.
- Bandeja recoge desperdicios delantera.
- Planchas de hierro fundido soldadas a mano.

PLACAS DE COCCIÓN Y FRY-TOP VITROCERÁMICA

1F-6-350-4501

2F-6-350-60

PLACAS DE COCCIÓN VITROCERÁMICA

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	ZONAS COCCIÓN	POTENCIA (W)	PRECIO €
1F-6-350-4501	350	450	80	1	1x2500-1000 2K	707
2F-6-350-60	350	600	80	2	1x2500-1000 2K / 1x1800	916

PORTES PAGADOS

características

- Encimeras de cocción de 1 y 2 zonas.
- Tensión 220V/50Hz.
- Ambos modelos poseen una zona con potencia 1000 y 2500 watios.

FT-7-500-450

FT-7-600-600

FRY-TOP VITROCERÁMICA

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	ZONAS COCCIÓN	POTENCIA (W)	PRECIO €
FT-7-500-450	500	450	80	1	1x2500	929
FT-7-600-600	600	600	80	2	2x2500	1.203

PORTES PAGADOS

características

- FRY-TOP de 1 y 2 zonas con recoge-grasas.
- Tensión 220V/50Hz.

T-9-300-450

T-9-600-450

T-9-450-450

GRILLS VITROCERÁMICA

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	DIMENSIONES PLACA (mm) ancho	fondo	POTENCIA TAPA (W)	POTENCIA BASE (W)	PRECIO €
T-9-300-450	300	450	150	300	290	700	800	**1.098**
T-9-450-450	460	450	150	450	290	1000	1200	**1.294**
T-9-600-450	600	400	150	600	290	2x700	1600	**1.856**

PORTES PAGADOS

características

- Grills con plano y tapa en vitrocerámica lisa.
- Recoge-grasas.
- Temperatura hasta 300ºC regulable por termostato.
- Pomo en acero inoxidable con empuñadura aislada.
- Tensión 220V/50Hz.

ASADORES DE POLLO VERTICALES

APSG-4

APSG-8

APDG-8

MODELO	Nº ESPADAS	CAPACIDAD POLLOS	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (Kcal/h)	CONSUMO GAS BUTANO (Kg/h)	CONSUMO GAS PROPANO (Kg/h)	CONSUMO GAS NATURAL (m³/h)	PESO (Kg)	PRECIO €
APSG-2	2	10/12	11,8	9116	0,92	0,98	1,16	66	1.836
APSG-3	3	15/18	17,7	13674	1,38	1,47	1,74	86	2.227
APSG-4	4	20/24	23,6	18232	1,84	1,96	2,32	103	2.640
APSG-6	6	30/36	35,4	27348	2,76	2,94	3,48	170	3.509
APSG-7	7	35/42	41,3	31906	3,22	2,94	4,55	180	4.117
APSG-8	8	40/48	47,2	36464	3,68	3,92	4,64	193	4.280
APDG-8	15	75/90	47,2	36464	3,68	3,92	4,64	230	4.508

PORTES PAGADOS

APSG-2 — 1098 × 480 × 640

APSG-3 — 1098 × 480 × 820

APSG-4 — 1098 × 480 × 1000

APSG-6 — 1098 × 480 × 1860

APSG-7 — 1098 × 480 × 1920

APSG-8 — 1098 × 480 × 1920

APDG-8 — 1098 × 660 × 1920

características

- Asadores a gas.
- Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- **En modelos de 6 espadas, las medidas incluyen el soporte que se suministra. Alto s/s 1360.**
- **Modelo APSG-7 con mayor distancia entre espadas (especial para pollos abiertos).**
- Las ruedas de los modelos de 6 y 8 espadas poseen un diámetro de 10 cm y dos de ellas incorporan freno.
- Sistema de transmisión de piñones de acero con cadena de fácil tensado y mínimo mantenimiento.
- Sin regulación de aire primario, aprovechamiento máximo energético, ecológico. Asado completamente uniforme.
- Bandeja de gran capacidad (870x295x50 mm) especial para asado de patatas, guarniciones, etc.
- Opcional: luz interior.
- **Los modelos eléctricos se suministran bajo pedido. Solicitar precio y plazo de entrega.**
- En modelos eléctricos las resistencias son de máxima calidad, acopladas sin pinzamiento para permitir la dilatación en todos los sentidos.
- Las chapas entre quemadores de gas son inox. extraibles para su limpieza. Están especialmente diseñadas para que la grasa gotee siempre sobre la bandeja y nunca sobre los quemadores. Estos se mantienen limpios y prolongan la vida útil del asador.
- **Modelo APDG-8 de doble espada. Disponen de luz interior incorporada.**
- De serie se suministran preinstaladas para gas propano pero se proporcionan chiclés para gas natural.

ASADORES MULTIROTATIVOS DE POLLO

APMR-16

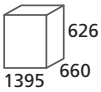
DETALLE INTERIOR

MODELO	Nº ESPADAS	CAPACIDAD POLLOS	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (Kcal/h)	CONSUMO GAS BUTANO (Kg/h)	CONSUMO GAS PROPANO (Kg/h)	CONSUMO GAS NATURAL (m³/h)	PESO (Kg)	PRECIO €
APMR-4	4	20/24	22	18920	1,57	1,36	1,57	120	3.031
APMR-8	8	40/48	44	37840	3,14	2,72	3,13	208	4.997
APMR-12	12	60/72	66	56760	4,71	4,08	4,69	296	6.952
APMR-16	16	80/96	88	75680	6,28	5,44	6,26	384	8.798

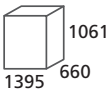
OPCIONAL: DOBLE MOTOR 326 EUROS

PORTES PAGADOS

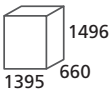
APMR-4



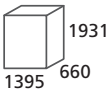
APMR-8



APMR-12



APMR16

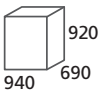


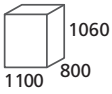
características

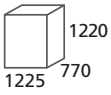
- Asadores a gas.
- Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- **Compuestos por un plato giratorio con 4 espadas, que a su vez giran sobre si mismas.**
- Opcional con doble motor, que permite detener el plato y dejar que las espadas sigan girando.
- Consumo económico.
- Trabajo agradable, sin mover espadas y con muy poco calor.
- Asado perfecto y uniforme, dorado del pollo al máximo.
- Gran bandeja para jugos, patatas, verduras, etc.
- Fácil limpieza.

ASADORES DE BALANCERAS

APBAE-7B

APBAE-4B


APBAE-7B


APBAE-7C


MODELOS ELÉCTRICOS

MODELO	Nº BALANCERAS	CAPACIDAD POLLOS	POTENCIA (Kw)	VOLTAJE (V/Hz)	PESO (Kg)	PRECIO €
APBAE-4B	4	16/20	6,9	400/III/50	145	5.040
APBAE-7B	7	35/42	10	400/III/50	200	6.365

PORTES PAGADOS

MODELO A GAS

MODELO	Nº BALANCERAS	CAPACIDAD POLLOS	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (Kcal/h)	CONSUMO GAS BUTANO (Kg/h)	CONSUMO GAS PROPANO (Kg/h)	CONSUMO GAS NATURAL (m^3/h)	PESO (Kg)	PRECIO €
APBAG-7C	7	35/42	43,8	37840	3	3	3,3	160	6.246

PORTES PAGADOS

características

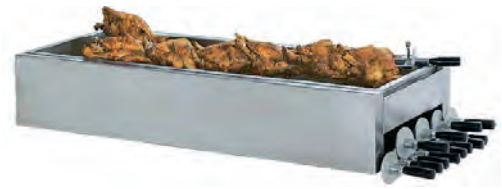
- Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- No necesitan extracción de humos.
- Bajo consumo.
- Asado uniforme por aire forzado.
- Programador automático de tiempo y temperatura, con avisador. 5 programas de memoria.
- Se pueden cocinar todo tipo de platos: redondo de ternera, cordero, cochinillo, conejo, codillo, patatas, pimientos, berenjenas, tomates y por supuesto pollos.
- No es necesario pinchar los productos a asar.
- Luz interior que resalta los asados y atrae al consumidor.
- De muy fácil limpieza.
- Modelos eléctricos: de serie se suministran con balanceras.
- Modelo a gas: de serie se suministra con cestas.
- Soportes balanceras (PTB-4, PTB-7 y PTG-7), con estante y cajón para trocear. Totálmente construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Modelo BAG-7 de serie se suministra preinstalado para gas propano. Se proporcional chiclés para gas natural.

soportes

MODELO	DIMENSIONES	PRECIO €
PTB-4	940x690x880 mm.	864
PTB-7	1100x800x880 mm.	972
PTG-7	1225x770x660 mm.	967

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
Balancera para APBAE-4B	92
Balancera para pollos verticales para APBAE-4B	81
Espada para APBAE-4B	71
Balancera para APBAE-7B	103
Balancera para pollos verticales para APBAE-7B	87
Espada para APBAE-7B	76

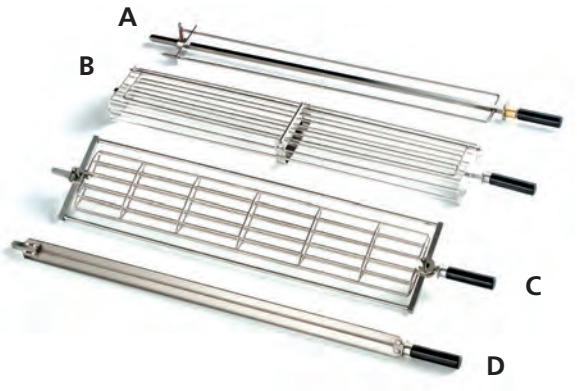


DESCRIPCIÓN	PRECIO €
BT- Bandeja de troceo 1098x480x160 mm.	380

Bandeja especial para trocear pollos de gran capadidad.
Diseñada también para guardar las espadas.

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
Espada INOX sin pinchos	65
Espada INOX con 6 pinchos	104
Espada de pincho (A)	104
Espada panel o parrilla INOX con multiposición (B)	212
Espada pollo abierto (sólo para APSG-7) (C)	212
Espada en V (D)	111
Picho doble	7,6
Pincho sencillo sin tornillo	7,6
Tornillo de pincho INOX	2
Mango de espada	8
Gancho para sacar espadas	33



VITRINAS CALEFACTORAS

MODELO	POTENCIA (Kw)	VOLTAJE (V/Hz)	PESO (Kg)	PRECIO €
VC-4E	2	230/50	73	1.575
VC-4ED	2	230/50	73	1.575

PORTES PAGADOS

VC-4E

características

- Vitrinas calefactoras totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 o pintada en epoxy rojo.
- Con 4 estantes de rejilla inoxidable.
- Reparto uniforme de la temperatura, regulable hasta 90ºC.
- Iluminación interior.
- Totalmente desmontable para su limpieza.
- Ruedas con freno.
- Resistencias de 2000W.
- Termómetro digital.
- **Modelo VC-4ED con doble frente (cristales a ambos lados).**

VC-4ED

HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN Y VAPOR INSTANTÁNEO ELÉCTRICOS Y A GAS

SMME60E EP
SMME60G EP

SMME100E EP
SMME100G EP

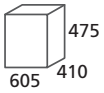
SMME200E EP
SMME200G EP

SMME201E EP
SMME201G EP

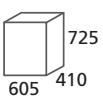
SMME401E EP
SMME401G EP

DIMENSIONES CÁMARA

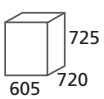
SMME60E EP
SMME60G EP



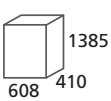
SMME100E EP
SMME100G EP



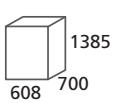
SMME200E EP
SMME200G EP



SMME201E EP
SMME201G EP



SMME401E EP
SMME401G EP



HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN Y VAPOR INSTANTÁNEO ELÉCTRICOS Y A GAS

MODELOS ELÉCTRICOS

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DIST. ENTRE BAND. (mm)	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m^3)	POTENCIA (Kw)	PRECIO €
SMME60E EP	6 GN 1/1 / 6 600x400	65	100	1,1	8	6.763
SMME100E EP	10 GN 1/1 / 10 600x400	65	129	1,28	17	9.135
SMME200E EP	10 GN 2/1 / 20 GN 1/1	63	180	1,83	25,6	12.053
SMME201E EP	20 GN 1/1	62,5	234	2,23	33,2	15.469
SMME401E EP	20 GN 2/1 / 40 GN 1/1	62,5	274	2,97	51,2	23.098

PORTES PAGADOS

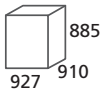
MODELOS A GAS

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DIST. ENTRE BAND. (mm)	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m^3)	POTENCIA (KCal/h)	POTENCIA (Kw)	PRECIO €
SMME60G EP	6 GN 1/1 / 6 600x400	65	100	1,1	13000	15+0,45	8.260
SMME100G EP	10 GN 1/1 / 10 600x400	65	129	1,28	22100	26+0,6	10.693
SMME200G EP	10 GN 2/1 / 20 GN 1/1	63	180	1,83	28380	33+0,6	14.778
SMME201G EP	20 GN 1/1	62,5	234	2,23	25800	30+1,2	18.680
SMME401G EP	20 GN 2/1 / 40 GN 1/1	62,5	274	2,97	34400	40+1,2	27.087

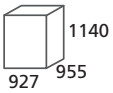
MODELOS A GAS TESTADOS PARA GAS NATURAL G20

PORTES PAGADOS

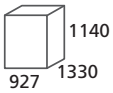
SMME60E EP
SMME60G EP



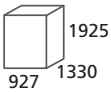
SMME100E EP
SMME100G EP



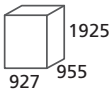
SMME200E EP
SMME200G EP



SMME401E EP
SMME401G EP



SMME201E EP
SMME201G EP



DESCRIPCIÓN	PRECIO €
SISTEMA AUTOLAVADO	990

Sistema de autolavado opcional sólo para modelos SMME60E EP, SMME100E EP y SMME200E EP

características

- Hornos con mandos electromecánicos analógicos.
- Cámaras de cocción trapezoidales prensadas, con ángulos redondeados, en acero inoxidable.
- Puertas con doble acristalamiento con cámara de aire desmontables. Se puede acceder al hueco entre los cristales para conseguir una limpieza completa.
- Modelos 60 y 100, con estructura portabandejas para bandejas gastronorm 1/1 y pastelería (600x400 mm.).
- Válvula de mariposa para la evacuación inmediata del exceso de vapor.
- **Sonda al corazón del producto de serie.**
- Burlete de una sola pieza extraíble.
- Dotados de la función de enfriamiento rápido, que permite pasar velozmente de un sistema de cocción a otro, optimizando así el trabajo en la cocina, sin tiempos muertos y con mejores resultados de producción.
- Sistema de cierre de la puerta con enganche simple y doble desbloqueo en modelos 60, 100 y 200 y sistema de dole enganche en modelos 201 y 401.
- Filtro en el desagüe de la cámara para evitar obstrucciones.
- Canal de desagüe.
- Recipiente para recoger el agua de la condensación del cristal y conducirla al canal de desagüe.
- Luz interior.
- **Sistema de la regulación de la humedad digital desde el 20% hasta el 80%, con el que es posible obtener procesos de cocción más rápidos respecto del ciclo normal en seco o regenerar productos muy delicados, donde es aconsejable mantener el producto tierno.**
- Función de regeneración.
- Tensión 400V/III/50Hz.
- **Bajo pedido (consultar precios): tensiones especiales, sentido de la apertura de izquierda a derecha y modelos con boiler.**
- **Parrillas y bandejas no incluidas.**
- **Ventilador de doble velocidad.**
- **Modelos 201 y 401 están preparados de serie para utilizarse sin carro. Si se desea horno con carro portaestructuras de bandejas se debe solicitar al pedir el horno. (Consultar precio y plazo de entrega).**

CE

REGENERADORES DE TEMPERATURA

REGEN 10 — 1140 / 785 / 820

REGEN 20 — 1145 / 785 / 1170

DIMENSIONES CÁMARA

REGEN 10 — 735 / 645 / 380

REGEN 20 — 735 / 645 / 685

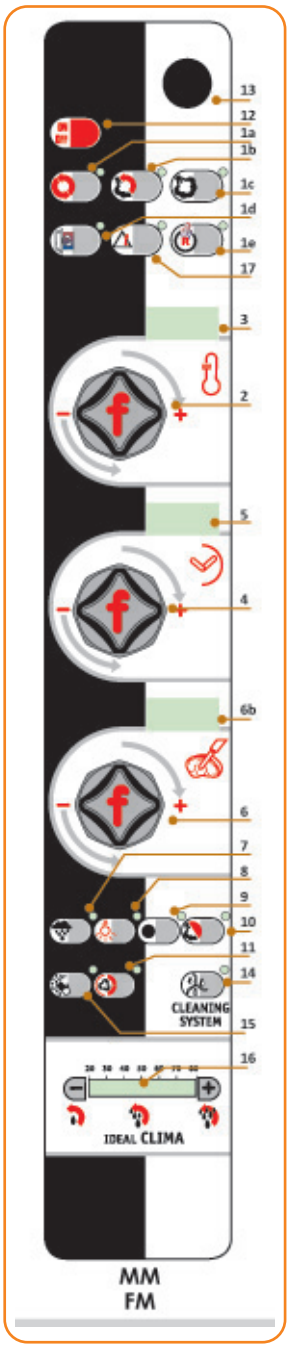
MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DIST. ENTRE BAND. (mm)	PESO (Kg)	PRODUCCIÓN DE -18º a +65ºC	PRODUCCIÓN DE +3º a +65ºC	POTENCIA (Kw)	PRECIO €
REGEN10	10 GN 1/1 10 600x400	65 GN 55 600x400	90	10,5 Kg. en 75'	17,5 Kg. en 40'	12	**5.268**
REGEN20	20 GN 1/1 10 GN 2/1 / 20 600x400	65 GN 55 600x400	125	15 Kg. en 75'	25 Kg. en 40'	18	**6.763**

VOLTAJE: 400V/III/50Hz

PORTES PAGADOS

características

- Un regenerador de temperatura es una máquina concebida y realizada con el exclusivo fin de llevar a temperatura (+65ºC) productos ya cocidos y anteriormente congelados a -18ºC o refrigerados a +3ºC. En el sector de la restauración colectiva, el proceso de regeneración ocupa una parte importante del ciclo productivo, nace por esto el regenerador de temperatura, el que gracias a las simples características de construcción permite:
  - Facilidad de manutención
  - Bajos consumos
  - Bajo precio de adquisición
  - Sectorialización y optimización del proceso productivo.
- Todo esto naturalmente se traduce en una reducción de los costes. En particular estas máquinas pueden garantizar un proceso de regeneración en el plato, bandeja o fuente, según los más elevados estándares cualitativos y según los tiempos y cantidades definidas por las normativas más severas.
- Cámaras de cocción construidas con un diseño redondeado, sin aristas internas, para garantizar tanto rapidez y uniformidad en la difusión del calor, como facilidad en la limpieza.
- El humidificador manual garantiza una distribución controlada y excepcional de la humedad en la cámara de cocción, característica indispensable para cocciones delicadas y homogéneas.
- Válvula de mariposa para la evacuación inmediata del exceso de vapor.
- Puertas con doble acristalamiento con cámara de aire desmontables. Se puede acceder al hueco entre los cristales para conseguir una limpieza completa.
- Estructura portabandejas para bandejas gastronorm 1/1 y pastelería (600x400 mm.).
- Burlete de una sola pieza extraíble.
- Recipiente para recoger el agua de la condensación del cristal.



MM
FM

MANDO ELECTROMECÁNICO ANALÓGICO

1 BOTÓN DE ELECCIÓN DE CICLO.
1a CONVECCIÓN - 1b MIXTO - 1c VAPOR
1d ENFRIAMIENTO - 1e REGENERACIÓN
2 MANILLA DE ELECCIÓN DE TEMPERATURA.
3 DISPLAY DE TEMPERATURA.
4 MANILLA DE ELECCIÓN DE TIEMPO.
5 DISPLAY DE TIEMPO.
6 MANILLA DE ELECCIÓN DE TEMPERATURA DE LA SONDA AL CORAZÓN DEL PRODUCTO.
6b DISPLAY DE TEMPERATURA DE SONDA.
7 BOTÓN DE HUMIDIFICADOR MANUAL.
8 BOTÓN DE ILUMINACIÓN DE LA CÁMARA.
9 BOTÓN RESET. (SÓLO HORNOS A GAS).
10 BOTÓN FUNCIÓN PRECALENTAMIENTO.
11 BOTÓN DOBLE VELOCIDAD.
12 BOTÓN ON/OFF.
13 PALANCA MANUAL DE EVACUACIÓN DEL VAPOR.
14 BOTÓN AUTOLAVADO.
15 BOTÓN LAVADO DE BOILER. (SÓLO MODELOS CON BOILER).
16 CONTROL DE REGULACIÓN DE LA HUMEDAD.
17 BOTÓN FUNCIÓN DELTA 1.

SOPORTE ABIERTO

SOPORTE CERRADO

accesorios de hornos de convección y vapor instantáneo y regeneradores

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO €
SUP6010A	SOPORTE ABIERTO HORNOS SMM60, SMM100 Y REGEN10	847
SUP2040A	SOPORTE ABIERTO HORNOS SMM200 Y REGEN20	857
SUPC6010A	SOPORTE CERRADO HORNOS SMM60, SMM100 Y REGEN10	1.318
SUPC2040A	SOPORTE CERRADO HORNOS SMM200 Y REGEN20	1.491

HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA-PANADERÍA

HPE-750

HPE-960

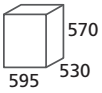
MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DIMENSIÓN BANDEJAS	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	PRECIO €
HPE-750	4	435x315	2670	38	**669**
HPE-960	4	600x400	6400	62	**1.628**

PORTES PAGADOS

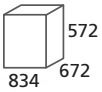
dotación

DESCRIPCIÓN
4 bandejas planas

HPE-750



HPE-960



características

- Horno de convección eléctrico.
- Construidos en acero inoxidable.
- Puerta fría con doble cristal.
- Turbina de altas prestaciones.
  Modelo HPE-960 con dos turbinas.
- Temperatura de 50º/300ºC.
- Tensión 230V/50Hz.

Cooking Tech Professional Ovens

P96RLA8H

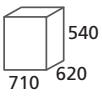
P75RL8
P75RL8H

T6

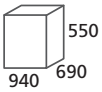
MODELO	MOTOR DOBLE SENTIDO	PESO (Kg)	VENTILADOR (W)	POTENCIA (multifunción W) RESISTENCIA SUP.	RESISTENCIA INF.	CAPACIDAD BANDEJAS	GRILL (W)	HUMIDIFICADOR	TENSIÓN (V/Hz)	PRECIO €
P75RL8	NO	35	2500	700	1600	4	1600	NO	230/50	**972**
P75RL8H	NO	35	2500	700	1600	4	1600	SI	230/50	**999**
P96RLA8H	SI	60	1600x2	1200	1200	4	2000	SI	230/50	**2.198**
T6	SI	80	3100x2	-	-	6	-	SI	380 III 50	**3.294**

PORTES PAGADOS

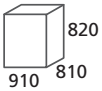
P75RL8
P75RL8H



P96RLA8H



T6



dotación

MODELO	DESCRIPCIÓN
P75RL8	4 Bandejas o parrillas 435 x 325
P75RL8H	4 Bandejas o parrillas 435 x 325
P96RLA8H	4 Bandejas 600 x 400
T6	6 Bandejas 600x400

características

- Interior y exterior inoxidable.
- Motores de doble sentido de la marcha en modelos P96RLA8H y T6.
- Humidificador en todos los modelos excepto en el Mod. P75RL8.
- Todos los modelos con gratinador excepto: T6.
- Todos los modelos se suministran de serie 220V mono.
- Temperatura máxima 290ºC.
- **Posibilidad de estructura GN 2/3 en modelo P-75 o GN 1/1 en modelo P-96.**

P.V.P. 100 euros.

CE

HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA

Cooking Tech Professional Ovens

T10

T10 1100 910 800

MODELO	MOTOR DOBLE SENTIDO	PESO (Kg)	VENTILADOR (W)	POTENCIA (multifunción W) RESISTENCIA SUP.	RESISTENCIA INF.	CAPACIDAD BANDEJAS	GRILL (W)	HUMIDIFICADOR	TENSIÓN (V/Hz)	PRECIO €
T10	SI	175	5000x3	NO	NO	10	NO	SI	380 III 50	5.295

PORTES PAGADOS

SU 302 T 880 850 685

SU 402 T 880 870 720

SU 602 T 880 952 795

características

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI 304.
- Resistencias del ventilador situadas en la parte trasera del horno.
- Temperatura máxima 300ºC.
- Programador de 120 minutos.
- Termostato de temperatura de 0º/300ºC.
- **Posibilidad de acoplar bandejas GN 1/1 (bajo pedido). Incremento precio 225 euros.**

dotación

MODELO	DESCRIPCIÓN
T10	4 bandejas planas de 600 x 400 mm.

accesorios

MODELO	DESCRIPCION	PRECIO €
SU 302 T	soporte para P-75	995
SU 402 T	soporte para P-96	995
SU 602 T	soporte para T-6 y T-10	995

PORTES PAGADOS

SU 402 T

Cooking Tech Professional Ovens

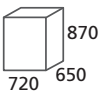
LIE 76

LIE 96

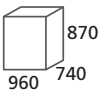
MODELO	CAP. CARGA PARRILLAS	MEDIDAS PARRILLAS (mm)	MEDIDAS CÁMARA (mm)	POTENCIA (W)	HUMIDIFICADOR	PRECIO €
LIE 75	8	435x325	435x325x560	2x400	SI	1.165
LIE 76	8	600x400	400x600x560	2x400	SI	1.221
LIE 96	14	600x400	800x600x560	2x400	SI	1.648

PORTES PAGADOS

LIE 75
LIE 76



LIE 96



características

- Estructura y cámara en acero inoxidable AISI 304.
- Apertura con dos puertas de plexiglas alimentario.
- Distancia entre parrillas 75 mm.
- Temperatura de 0º/90ºC.
- Sistema manual de humidificación mediante llenado con agua del depósito situado en el interior de la cámara.
- De serie se suministran con parrillas.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura.
- Medidas con patas.
- Voltaje 230V/50Hz.

CE

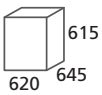
HORNOS CONVECCIÓN A GAS GN 2/3

SC 423 GAD

MODELO	CAPACIDAD PARRILLAS	POTENCIA HORNO (Kw)	POTENCIA GRILL (Kw)	PRECIO €
SC 423 GAD	4 GN 2/3	4	1,8	**1.979**

PORTES PAGADOS

SC 423 GAD



características

- Construidos en acero inoxidable.
- Interior del horno en acero inoxidable.
- De serie se suministra con 1 bandeja GN 2/3.
- Distancia entre bandejas 75 mm.
- Cámara de cocción en una sola pieza (estanca de uso profesional).
- **Indicar para qué tipo de gas (propano o natural) se debe de suministrar, a la hora de formalizar el pedido.**
- Grill eléctrico. 230V/50Hz.

MG925CDE

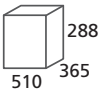
MICROONDAS 1 MAGNETRÓN

MODELO	CAPACIDAD (litros)	POTENCIA ABSORVIDA (W)	POTENCIA (W) MICROONDAS	POTENCIA (W) GRILL	PESO (kg)	PRECIO €
MG925CDE	22	1450	900	1000	16,8	196

PORTES PAGADOS

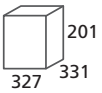
DIMENSIONES EXTERIORES

MG925CDE



DIMENSIONES INTERIORES

MG925CDE



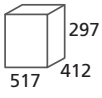
características

- Interior y exterior en acero inoxidable.
- Control manual con grill.
- Función combinada grill-microondas.
- Función descongelación (por peso y por tiempo).
- Plato de 31 cm de diámetro.
- El tirador sobresale 25 mm.

CM-1059

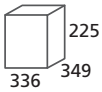
DIMENSIONES EXTERIORES

CM-1059



DIMENSIONES INTERIORES

CM-1059



MICROONDAS 1 MAGNETRÓN

MODELO	POTENCIA (W) SALIDA/ABSORVIDA	CONTROL	NIVELES POTENCIA	FRECUENCIA (MHz)	TENSIÓN (V/Hz)	CAPACIDAD (litros)	PRECIO €
CM-1059	1100/1600	manual	5	2450	220/50	26	677

- Construido interior y exteriormente en acero inoxidable.

PORTES PAGADOS

HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES DOBLE MAGNETRÓN

CM-1519

CM-1919

CM-1929

MICROONDAS DE DOBLE MAGNETRÓN

MODELO	POTENCIA (W) SALIDA/ABSORVIDA	CONTROL	NIVELES POTENCIA	FRECUENCIA (MHz)	TENSIÓN (V/Hz)	CAPACIDAD (litros)	PRECIO €
CM-1519	1500/3000	manual	5	2450	220/50	26	1.557
CM-1919	1850/3200	manual	5	2450	220/50	26	1.698
CM-1929	1850/3200	digital	5	2450	220/50	26	1.752

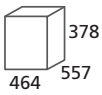
PORTES PAGADOS

características

- Modelos dotados de doble magnetrón para obtener una mejor distribución de las microondas en la cámara. Por ello no tiene plato giratorio. Construido interior y exteriormente en acero inoxidable.

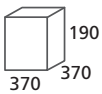
DIMENSIONES EXTERIORES

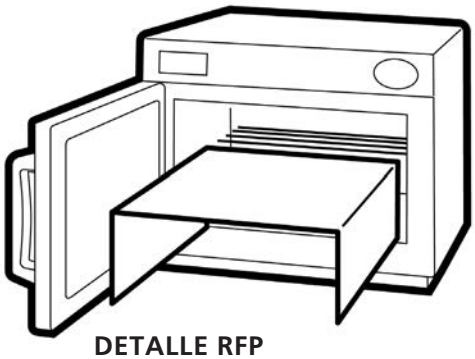
CM-1519
CM-1919
CM-1929



DIMENSIONES INTERIORES

CM-1519
CM-1919
CM-1929





DETALLE RFP

dotación

MODELO	DESCRIPCIÓN	PRECIO €
RFP1	Estante de plexiglas para mod. CM-1059	75
RFP	Estante de plexiglas para mod. doble magnetrón	85

RFP1

RFP

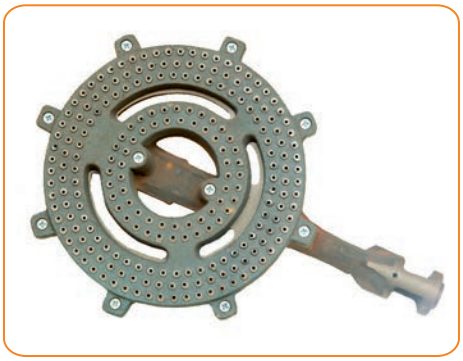
PAELLEROS PROFESIONALES EN MUEBLE

PTC-550

PTC-850

MODELO	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)	CONSUMO GAS PROPANO	CONSUMO GAS NATURAL	PRECIO €
PTC-550	6,5	5616	360 g/h	0,550 m³/h	**848**
PTC-850	6,5	5616	360 g/h	0,550 m³/h	**999**

PORTES PAGADOS

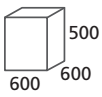


DETALLE QUEMADOR ALTO RENDIMIENTO

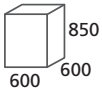
características

- Fabricadas en acero inoxidable AISI 304 con sistema de seguridad con termopar y termoválvula.
- Encendido manual.
- Parrilla en hierro.
- Patas regulables en altura.
- Bandeja recogegrasas en acero inoxidable.
- Preparadas para gas propano (GPL) y gas natural (con kit de conversión incluido).

PTC-550



PTC-850



CE

PAELLEROS PROFESIONALES DE SOBREMESA

SP-31

SHQ-4

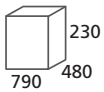
MODELO	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (Kcal/h)	PESO (Kg)	PRECIO €
SP-31	26,7	22962	40	1.057
SHQ-4	10	8600	20	528

PORTES PAGADOS

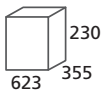
características

- Construido en fundición de grafito laminar.
- Acabado en pintura negra anticalórica.
- Indicado para uso interior y colectivo.
- Homologación “CE”.
- Gas: se serie se proporcionan montados para gas butano pero se suministran los inyectores para soportar gas natural.
- Válvulas de seguridad con termopar y piloto independiente.
- Diámetro de quemadores:
  SP-31: 450 mm anillo exterior, 230 mm. anillo interior.
  SHQ-4: 250 mm anillo

SP-31



SHQ-4



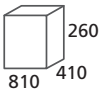
BAÑO MARÍA O POR CONTACTO

VCA-4

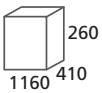
MODELO	CONSUMO (Kw)	CAPACIDAD CUBETAS	PRECIO €
VCA-4	704	4	725
VCA-4 INOX	704	4	913
VCA-6	1006	6	777
VCA-6 INOX	1006	6	956

PORTES PAGADOS

VCA-4
VCA-4 INOX



VCA-6
VCA-6 INOX



ACABADOS DISPONIBLES

ORO PLATA NOGAL INOX

características

- Vitrina ideal para el mantenimiento de tapas calientes.
- Construida en aluminio barnizado de color nogal, oro y plata o totalmente en acero inox 18/8 1 mm.
- Laterales en metacrilato.
- Cristal curvo de 5 mm.
- Bandeja de exposición construida en acero inox para utilizar como expositor neutro.
- Puertas traseras correderas en metacrilato de 3 mm. guiadas sobre perfil curvo SANITARIO para una fácil limpieza.
- Cubetas GN 1/3 40 mm. incluidas en el precio.
- Termostato de control de temperatura regulable.
- Temperatura de trabajo: +20º/+90ºC. recomendable no sobrepasar los 70ºC para no resecar el producto.
- Sistema de calor mediante resistencia eléctrica de potencia 700W-1000W según modelo, adosada a la base por la parte superior.
- Esta vitrina viene preparada para utilizarla AL BAÑO MARÍA O POR CONTACTO.
- Aislamiento térmico de la vitrina con lana de roca Euro Clase A1.
- Sistema de iluminación mediante cinta impermeable, tipo LED (luz fría).
- Dispone de desagüe para expulsión del agua.
- Control de temperatura mediante termostato manual.
- Interruptor de funcionamiento de resistencia.
- Voltaje 230V/50Hz

CE

VITRINA EXPOSITORA CALIENTE DE TAPAS DOBLE PISO

BAÑO MARÍA O POR CONTACTO

VCA-6 D

MODELO	CONSUMO (Kw)	CAPACIDAD CUBETAS	PRECIO €
VCA-4 D	704	4 + ESTANTE	787
VCA-4 D INOX	704	4 + ESTANTE	987
VCA-6 D	1006	6 + ESTANTE	840
VCA-6 D INOX	1006	6 + ESTANTE	1.050

PORTES PAGADOS

VCA-4 D
VCA-4 D INOX

VCA-6 D
VCA-6 D INOX

ACABADOS DISPONIBLES

ORO

PLATA

NOGAL

INOX

características

- Vitrina ideal para el mantenimiento de tapas calientes.
- Construida en aluminio barnizado de color nogal, oro y plata o totalmente en acero inox 18/8 1 mm.
- Laterales en metacrilato.
- Cristal curvo de 5 mm.
- Bandeja de exposición construida en acero inox para utilizar como expositor neutro.
- Puertas traseras correderas en metacrilato de 3 mm. guiadas sobre perfil curvo SANITARIO para una fácil limpieza.
- Cubetas GN 1/3 40 mm. incluidas en el precio.
- Termostato de control de temperatura regulable.
- Modelos “D” con estante intermedio en cristal de 5mm.
- Temperatura de trabajo: +20º/+90ºC. recomendable no sobrepasar los 70ºC para no resecar el producto.
- Sistema de calor mediante resistencia eléctrica de potencia 700W-1000W según modelo, adosada a la base por la parte superior.
- Esta vitrina viene preparada para utilizarla AL BAÑO MARÍA O POR CONTACTO.
- Aislamiento térmico de la vitrina con lana de roca Euro Clase A1.
- Sistema de iluminación mediante cinta impermeable, tipo LED (luz fría).
- Dispone de desagüe para expulsión del agua.
- Control de temperatura mediante termostato manual.
- Interruptor de funcionamiento de resistencia.
- Voltaje 230V/50Hz

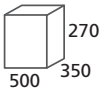
SCB-1

SCB-2

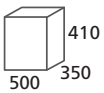
MODELO	Nº DE PISOS	POTENCIA (Kw)	PESO (Kg)	PRECIO €
SCB-1	1	0,4	9	348
SCB-2	2	0,4	12	427

PORTES PAGADOS

SCB-1



SCB-2



características

- Vitrinas construidas en plexiglas con base en acero inoxidable.
- Temperatura de trabajo 30º-60ºC.
- Cajón con agua y esponja para mantener la humedad en la cámara.
- Puertas abatibles a ambos lados.
- Voltaje 230V/50Hz.

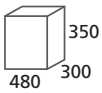
PERRITOS CALIENTES

FHD-3

MODELO	POTENCIA (Kw)	TEMPERATURA (ºC)	TENSIÓN	PESO (Kg)	PRECIO €
FHD-3	1,1	30-90	230V/50Hz	9	388

PORTES PAGADOS

FHD-3



características

- Cuerpo construido en acero inoxidable.
- Depósito en cristal de 19,35 cm de diámetro x 24 cm. de alto.
- Cesta interior
- Cuece salchichas a vapor con falso fondo.
- 2 niveles de potencia.
- Interruptor y luz de encendido.

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
Depósito de cristal	110
Cesta FHD	60

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SERIE SNACK Y OLLAS CALIENTASOPAS

BM-S

BM-L

BM-2L

2/3 + 1/3

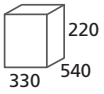
1/2 + 1/4 + 1/4

3 x 1/3

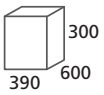
MODELO	GRIFO VACIADO	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PRECIO €
BM-S	no	GN1/1 150	1,5	9	195
BM-L	si	GN1/1 150	1,5	9	234
BM-2L	si	GN1/1 200	1,5	13	335

PORTES PAGADOS

BM-S
BM-L



BM-2L



características

- Construidas en acero inoxidable.
- Temperatura de trabajo de 30º-90ºC.
- Interruptor de puesta en marcha.
- Piloto de temperatura luminoso.
- Modelo BM-2L cuba embutida de doble pared.
- Cubetas no incluidas en el precio.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Doble pared con aislamiento.
- Patas en plástico.

OLLAS CALIENTASOPAS

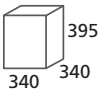
MODELO	CAPACIDAD LITROS	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	PRECIO €
CS-10 I	10	400	4,4	134
CS-10 N	10	400	4,6	106

PORTES PAGADOS

características

- CS-10 I acabado en acero inoxidable.
- CS-10 N esmaltada color negro.
- Termostato manual EGO.

CS-10 I
CS-10 N



CS-10 I

CS-10 N

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO CON CARRO SERIE SNACK

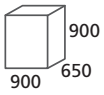
BM-2M

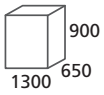
BM-3M

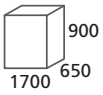
BM-4M

MODELO	Nº GRIFOS VACIADO	Nº CONTROL TEMPERATURA	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PRECIO €
BM-2M	2	2	2 (GN1/1 200)	1,4	39	**1.115**
BM-3M	3	3	3 (GN1/1 200)	2,1	54	**1.486**
BM-4M	4	4	4 (GN1/1 200)	2,8	69	**1.836**

PORTES PAGADOS

BM-2M 

BM-3M 

BM-4M 

características

- Construidas en acero inoxidable.
- Mandos de control en el fondo (parte estrecha).
- Cubas embutidas de doble pared con aislamiento.
- Temperatura de trabajo de 30º-90ºC.
- 4 ruedas, 2 con freno.
- Voltaje 230V/50Hz.

CALIENTA PLATOS ELÉCTRICOS

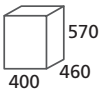
FSP 30

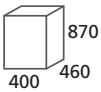
FSP 60

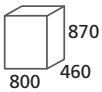
FSP 120

MODELO	CAPACIDAD PLATOS	DIÁMETRO DE PLATOS (mm.)	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PRECIO €
FSP 30	30	350	400	19	**461**
FSP 60	60	350	750	25,5	**554**
FSP 120	120	350	1500	44	**905**

PORTES PAGADOS

FSP 30 

FSP 60 

FSP 120 

características

- Construidas en acero inoxidable.
- Estante interior ajustable.
- Temperatura de trabajo de 30º-90ºC.
- Doble pared con aislamiento.
- Modelos FSP 30 y FSP 60 posibilidad de apertura de puerta izquierda-derecha o derecha-izquierda (de serie).
- Voltaje 230V/50Hz.

MESAS CALIENTES

MM-1600

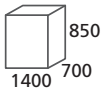
MC-1600

MURALES

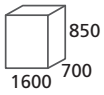
MODELO	POTENCIA (Kw)	TERMOSTATO DIGITAL	PRECIO €
MM-1400	2	SI	1.659
MM-1600	2	SI	1.742

PORTES PAGADOS

MM-1400
MC-1400



MM-1600
MC-1600



CENTRALES PASANTES

MODELO	POTENCIA (Kw)	TERMOSTATO DIGITAL	PRECIO €
MC-1400	2	SI	1.978
MC-1600	2	SI	2.136

PORTES PAGADOS

características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Puertas correderas reforzadas, con ruedas en nylon y cierre automático al final del recorrido.
- Control de temperatura mediante termostato digital de 0º/80ºC.
- Calentamiento del interior mediante resistencia ventilada de 2000 W.
- Plano de trabajo redondeado e insonorizado.
- En modelos Murales, peto posterior anticorte de 85 mm. de altura y 15 mm. de espesor.
- Guías de doble espesor.
- Estante interior intermedio ranurado regulable en altura y reforzado.
- Patas regulables en altura.
- Tensión 230V/50Hz.

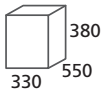
MP-1

MP-1/1

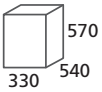
MODELO	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PRECIO €
MP-1	GN 1/1 65	0,5	5,5	320
MP-1/1	GN 1/1 150	1,5+0,85	13	819

PORTES PAGADOS

MP-1



MP-1/1



características

Modelo MP-1

- Construidas en acero inoxidable.
- Interruptor principal.
- Resistencias en acero inoxidable.
- Distancia de la lámpara 240 mm.
- Voltaje 230V/50Hz

Modelo MP-1/1

- Construidas en acero inoxidable.
- Interruptor puesta en marcha y piloto luminoso de temperatura.
- Temperatura de trabajo 30º-90ºC.
- Distancia de la lámpara 240 mm.
- Voltaje 230V/50Hz
- Lámpara construida en acero inoxidable con resistencias cerámicas.
- Robusto grifo de vaciado de 3/4".

PLANCHAS PARA CREPS

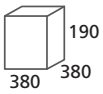
CREP-1

CREP-2

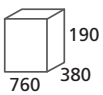
MODELO	Nº DE PLANCHAS	DIÁMETRO PLANCHAS (mm)	POTENCIA (Kw)	PESO (Kg)	PRECIO €
CREP-1	1	35	2,4	12	**477**
CREP-2	2	35	4,8	29	**924**

PORTES PAGADOS

CREP-1



CREP-2



características

- Construidas en acero inoxidable.
- Temperatura de trabajo de 50º-270ºC.
- Placa de Crep en hierro esmaltado.
- Voltaje 230V/50Hz.

TOSTADORES RESISTENCIA DE CUARZO

MODELO	Nº PISOS	NÚMERO RESISTENCIAS	POTENCIA TOTAL (Kw)	PRECIO €
PTRC 1	1	6	2,4	188
PTRC 2	2	9	3,6	236

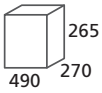
PORTES PAGADOS

PTRC 1

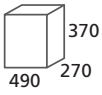
características

- Tostadores eléctricos construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Aislamiento térmico superior.
- Resistencias de tubos de cuarzo reforzados en los extremos.
- Interruptores bipolares rojos.
- Parrilla desmontable.
- Protección para las resistencias.
- Dotados de cajón recoge migas.
- 4 Patas de baquelita.
- Temporizador de 0 a 15 minutos.
- Voltaje 230V/50Hz.
- **Opción sin temporizador modelo PTRC 1: 173 Euros.**
- **Opción sin temporizador modelo PTRC 2: 217 Euros.**

PTRC 1



PTRC 2



PTRC 2

TOSTADORES RESISTENCIA DE CUARZO

MODELO	Nº PISOS	NÚMERO RESISTENCIAS	POTENCIA TOTAL (Kw)	PRECIO €
FT-1	1	4	1,8	207
FT-2	2	8	2,7	263

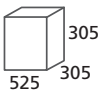
PORTES PAGADOS

FT-1

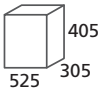
accesorios

MODELO	PRECIO €
PINZA	13

FT-1



FT-2



FT-2

características

- Tostadores eléctricos construidos en acero inoxidable.
- Dotado de cajón recogemigas.
- Temporizador de 0 a 15 minutos.
- Calentamiento inmediato mediante resistencias de cuarzo altamente protegidas.
- Voltaje 230V/50Hz.

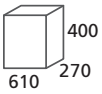
TOSTADORES DE PAN

TOSTADOR DOBLE ESPECIAL SUPER RESISTENCIA DE CUARZO

MODELO	Nº PISOS	NÚMERO RESISTENCIAS	POTENCIA TOTAL (Kw)	PRECIO €
SPTR-2	2	6	3,6	**292**

PORTES PAGADOS

SPTR 2



características

- Tostadores eléctricos construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Aislamiento térmico superior.
- Resistencias de tubos de cuarzo reforzados en los extremos.
- Interruptores bipolares rojos.
- Parrilla desmontable.
- Protección para las resistencias.
- Dotados de cajón recoge migas.
- 4 Patas de baquelita.
- Temporizador de 0 a 15 minutos.
- Voltaje 230V/50Hz.
- **Opción sin temporizador modelo SPTR-2: 269 Euros.**

TOSTADORES RESISTENCIA BLINDADA

MODELO	Nº PISOS	NÚMERO RESISTENCIAS	POTENCIA TOTAL (Kw)	PRECIO €
PTRB 1	1	2	2,5	**221**
PTRB 2	2	3	3,75	**279**

PORTES PAGADOS

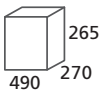
PTRB 1

PTRB 2

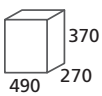
características

- Tostadores eléctricos construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Aislamiento térmico superior.
- Resistencias de tubo de cromo-niquel.
- Interruptores bipolares rojos.
- Parrilla desmontable.
- Protección para las resistencias.
- Dotados de cajón recoge migas.
- 4 Patas de baquelita.
- Temporizador de 0 a 15 minutos.
- Voltaje 230V/50Hz.
- **Opción sin temporizador modelo PTRB 1: 203 Euros.**
- **Opción sin temporizador modelo PTRB 2: 257 Euros.**

PTRB 1



PTRB 2



TT 0001

TOSTADORES DE TÚNEL

TT 0001

MODELO	POTENCIA (Kw)	TENSION (V)	ANCHO CINTA (mm)	RESISTENCIA	PRODUCCIÓN UDS/H	PRECIO €
TT 0001	3	230	210	blindadas	750	1.317

PORTES PAGADOS

características

- Aptos para tostar, gratinar o calentar.
- Construido en acero inox.
- Selector de modos: resistencia superior, inferior y ambas simultáneamente.
- Velocidad regulable con posibilidad de parada para pizzas.
- Descarga horizontal con bandeja inferior extraíble para facilitar recogida y limpieza.
- Altura útil: 70 mm.

TBE-1940

TOSTADOR SERIE BUFFET

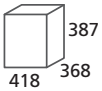
MODELO	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (V)	PRODUCCIÓN (Uds./h)	RESISTENCIA	PRECIO €
TBE 1940	1,94	230/50	300-350	blindada	698
MRT 700	1,7	230/50	700	blindada	999

PORTES PAGADOS

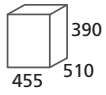
características

- Construido en acero inoxidable.
- Recorrido de cinta.
- Bandeja recoge pan acabado.
- Turbina de altas prestaciones.
- Motor ventilado de velocidad regulable.
- Utilizar sólo pan de molde.

TBE 1940



MRT 700



MRT 700

SALAMANDRAS

SE-40

SE-70 S

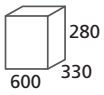
SE-70 SM

SALAMANDRAS PASANTES

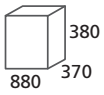
MODELO	DIMENSIONES INTERNAS (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	TENSIÓN	PESO (Kg)	PRECIO €
SE-40	360x200	2,5	230V/50Hz	10,1	335
SE-70 S	680x350	4,4	400V III 50Hz	18	525
SE-70 SM	650x310	4,4	400V III 50Hz	18	662

PORTES PAGADOS

SE-40



SE-70 S
SE-70 SM



características

- Fabricados en acero inoxidable.
- Resistencias de hierro.
- Control de potencia.
- Piloto de encendido.
- Parrilas fijas con tres alturas.
- Pasantes.
- Modelo SE-70 SM con dos parrillas móviles.
- Modelo SE-40 dotado de temporizador

SALAMANDRA PLANO MÓVIL

MODELO	POTENCIA TOTAL (Kw)	TENSIÓN	ALTURA MÁXIMA (mm)	PESO (Kg)	PRECIO €
SPM-4000	4	400V/III/50Hz	220	49	922

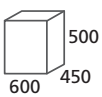
PORTES PAGADOS

SPM-4000

características

- Construidas en acero inoxidable.
- Regulable en altura.
- Sistema de engranaje que permite un ajuste perfecto de la altura deseada.
- Rejilla inferior desmontable para su limpieza.
- Resistencia blindada.

SPM-4000



HORNOS MINI PIZZA

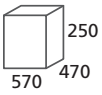
FP-1

FP-2

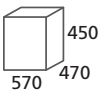
MODELO	CAPACIDAD PIZZA (uds.)	POTENCIA (Kw)	DIMENSIONES CÁMARA (mm)	PESO (Kg)	PRECIO €
FP-1	1 x 35 cm	2	410x370x90	17	487
FP-2	2 x 35 cm.	3,4	2 (410x370x90)	29	915

PORTES PAGADOS

FP-1



FP-2



características

- Construido en acero inoxidable.
- Termostato de 300ºC.
- Auto-temporizador.
- Válidos para cocción de pizzas frescas.
- Luz interior.
- Calentamiento mediante placa de piedra.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Regulación de dos temperaturas (superior e inferior) en cada cámara.

HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS

BASIC 4

BASIC 44

BASIC 4 — 415 / 980 / 935

BASIC 44 — 745 / 980 / 935

BASIC 6 — 415 / 980 / 1235

BASIC 66 — 745 / 980 / 1235

HORNO DE PIZZA SENCILLO ELÉCTRICO PIZZAS 30 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD PIZZAS (Ø 30 cm)	POTENCIA (W) RESISTENCIA SUP.	POTENCIA (W) RESISTENCIA INF.	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)	PRECIO €
BASIC 4	660	660	140	4	1x2350	1x2350	400/III/50	83	4700	1.172
BASIC 6	660	990	140	6	3x1200	3x1200	400/III/50	104	7200	1.475

PORTES PAGADOS

HORNO DE PIZZA DOBLE ELÉCTRICO PIZZAS 30 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD PIZZAS (Ø 30 cm)	POTENCIA (W) RESISTENCIA SUP.	POTENCIA (W) RESISTENCIA INF.	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)	PRECIO €
BASIC 44	660	660	140	4+4	2x2350	2x2350	400/III/50	126	9400	2.045
BASIC 66	660	990	140	6+6	6x1200	6x1200	400/III/50	179	14400	2.416

PORTES PAGADOS

características

- Estética inox: frente en acero inoxidable y cuerpo en acero barnizado.
- Superficie de cocción en piedra refractaria.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interior.
- Temperatura de trabajo de 50º/500ºC.
- Tamaño de pizzas: 30 cm.
- Voltaje: 400V/50Hz. Bajo pedido se pueden suministrar a 230V/50Hz.

accesorios

SOPORTES	MEDIDAS (mm)	PRECIO €
S 4	819x979x960	399
S 44	819x979x860	399
S 6	979x1109x960	442
S 66	979x1109x860	442

HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS XL

HPE-4

HPE-44

HORNO DE PIZZA SENCILLO ELÉCTRICO PIZZAS 35 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD PIZZAS (Ø 35 cm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)	PRECIO €
HPE-4	700	700	150	4	400/III/50	78	4800	1.348
HPE-6	700	1050	150	6	400/III/50	108	7200	1.696
HPE-9	1050	1050	150	9	400/III/50	148	12000	2.442

PORTES PAGADOS

HORNO DE PIZZA DOBLE ELÉCTRICO PIZZAS 35 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD PIZZAS (Ø 35 cm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)	PRECIO €
HPE-44	700	700	150	8	400/III/50	123	9600	2.352
HPE-66	700	1050	150	12	400/III/50	178	14400	2.778
HPE-99	1050	1050	150	18	400/III/50	243	24000	3.687

PORTES PAGADOS

características

- Frente en acero inoxidable y cuerpo en acero barnizado.
- Superficie de cocción en piedra refractaria de 14 mm.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interior.
- Temperatura de trabajo de 50º/450ºC.
- Tamaño de pizzas: 35 cm.
- Voltaje: 400V/50Hz. Bajo pedido se pueden suministrar a 230V/50Hz.
- Termómetro de cámara.
- 2 termostatos por cámara.

accesorios

SOPORTES	MEDIDAS (mm)	PRECIO €
SFPE 4	950x780x950	317
SFPE 44	950x780x850	317
SFPE 6	950x1130x950	347
SFPE 66	950x1130x850	347
SFPE 9	1300x1130x950	377
SFPE 99	1300x1130x850	377

HPE-4 420 980 920

HPE-44 760 980 920

HPE-6 420 980 1270

HPE-66 760 980 1270

HPE-9 420 1310 1270

HPE-99 760 1310 1270

HORNOS DE PIZZA A GAS

G 4

HORNO DE PIZZA A GAS

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm) ancho	fondo	alto	CAPACIDAD PIZZAS (Ø 30 cm)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)	PRECIO
G 4	620	620	150	4	112	13,9	12010	**3.729**
G 6	620	920	150	6	141	18	15152	**4.378**
G 9	920	920	150	9	179	24,5	21168	**5.282**

PORTES PAGADOS

G 4

G 6

G 9

características

- Estética inox: frente en acero inoxidable y cuerpo en acero barnizado.
- Concebidos para cocinar de forma óptima las pizzas con más fantasía.
- Superficie de cocción en piedra refractaria.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Temperatura de trabajo de 0º/450ºC.
- Tamaño de pizzas: 30 cm.
- Voltaje: 230V50Hz.

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
Chimenea anti-viento	**361**
Pieza conexión de hornos	**347**

AMASADORA A ESPIRAL PARA PIZZA

IBM 20

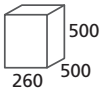
IMR 20

CABEZAL Y CUBA FIJAS

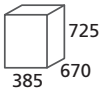
MODELO	CAPACIDAD (Kg)	CAPACIDAD (litros)	AMASADO (Kg/h)	DIÁMETRO CUBA (cm)	ALTURA CUBA (cm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (HP)	PRECIO €
IBM 10	8	10	35	26	20	230/50	30	1	1.038
IBM 20	18	22	56	36	21	230/50	65	1	1.525
IBM 30	25	33	88	40	26	230/50	86,6	1,5	1.796

PORTES PAGADOS

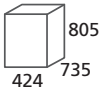
IBM 10



IBM 20



IBM 30

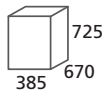


CABEZAL ABATIBLE Y CUBA EXTRAIBLE

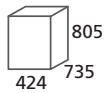
MODELO	CAPACIDAD (Kg)	CAPACIDAD (litros)	AMASADO (Kg/h)	DIÁMETRO CUBA (cm)	ALTURA CUBA (cm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (HP)	PRECIO €
IMR 20	18	21	56	36	21	230/50	73	1	1.927
IMR 30	25	33	88	40	26	230/50	94,6	1,5	2.235

PORTES PAGADOS

IMR 20



IMR 30



características

- La amasadora con sistema a espiral es la máquina ideal para pizzerías, confiterías, panaderías y familias.
- La forma particular de su espiral permite amalgamar perfectamente la masa en pocos minutos.
- La cuba, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son de acero inoxidable.
- Carcasa de hierro barnizado blanco.
- El sistema de transmisión es particularmente silencioso y realizado con motoreductor en baño de aceite.
- Todas las máquinas se entregan de serie con rompepasta, ruedas y programador.
- Otros modelos de mayor producción consultar precios y plazos de entrega.
- Voltaje 230V/50Hz. Para otros voltajes y dos velocidades consultar precios y plazos de entrega.

LAMINADORA PARA PIZZA

DSA 420 TG

DSA 420 RP

LAMINADORAS

MODELO	PESO MASA (g)	Ø PIZZA (cm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (HP)	PRECIO
DSA 420 TG	210-700	26-40	230/50	37	0,5	**1.549**
DSA 420 RP	220-1000	26-40	230/50	38	0,5	**1.495**

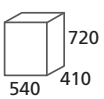
PORTES PAGADOS

características

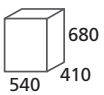
- Estas máquinas economizan el tiempo y están estudiadas para resolver el problema de formar uniformemente la masa de pizza, sin personal especializado.
- La máquina trabaja en frío y no altera las características de la pasta.
- El espesor y el diámetro del disco son regulables.
- **Modelos TG, disponen de accionamiento automático por sensor en el momento que se introduce la masa en el rulo superior. Posibilidad de regular el tiempo de trabajo de 10 a 35 segundos con el botón "TIME SET".**
- En modelo RP posee rulos paralelos y pedal eléctrico.
- Tensión 230V/50Hz.

DETALLE CENTRALITA DSA 420 TG

DSA 420 TG

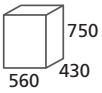


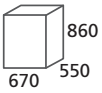
DSA 420 RP



FORMADORA PARA PIZZA

PRESA 33

PRESA 33 

PRESA 45 

FORMADORA

MODELO	PESO MASA (g)	DIÁMETRO PIZZA (cm)	POTENCIA (Kw)	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN (m^3)	PRECIO €
PRESA 33	100-270	33	3,6	105	0,28	**4.295**
PRESA 45	100-500	45	5,6	135	0,4	**5.437**

PORTES PAGADOS

características

- La formadora es la máquina ideal para modelar uniformemente y en breve tiempo la masa de pizza.
- Su velocidad de ejecución, la simplicidad y la seguridad de uso, la convierten en una ayuda indispensable en la pizzería, en los momentos de más trabajo y de falta de personal especializado.
- La particular forma del plato superior de acero inoxidable AISI 304, oportunamente conformado, facilita la característica elevación del borde.
- Mandos manuales que permiten ajustar el grosor de la masa
- Voltaje 400V/50Hz.

CE